LA VITE ED IL VINO

NELLA

PROVINCIA DI TREVISO

PER

ANGELO VIANELLO

Professore di Agricoltura

E

ANTÒNIO Dott. CARPENÈ

Professore di Chimica
e Direttore Tecnico della Società Enologica Trevisana

Con 28 Figure intercalate nel testo ed una Carta topografico-enologica della Provincia di Treviso.

ROMA TORINO FIRENZE

ERMANNO LOESCHER

1874

COLLECTION CRUZEL GASTRONOMIE

Presso lo stesso Editore è uscito:

Principii di Tecnologia Meccanica

DA

MICHELE ELIA

Professore di Tecnologia meccanica al R. Museo Industriale Italiano.

PARTE PRIMA

LAVORAZIONE DEI METALLI E DEI LEGNAMI

un vol. in 8° gr. di pag. 500 con 40 tav. illustrative.

Prezzo L. 15. —

Guida all'Analisi Chimica-Qualitativa

DEI

CORPI INORGANICI

DI

D^re G. STAEDELER E **D^re H. KOLBE**

Traduzione autorizzata sulla sesta Edizione Tedesca

DA

VINCENZO FINO

Prezzo L. 1. 50

LE

Stazioni Sperimentali Agrarie Italiane

pubblicazione diretta dal Professore **ALFONSO COSSA**

colla collaborazione delle Stazioni Agrarie d'Italia.

Anno Terzo.

Ogni anno se ne pubblicano quattro fascicoli di 5 fogli caduno.

Prezzo annuo d'abbonamento per l'Italia L. 10.

LA VITE ED IL VINO

NELLA

PROVINCIA DI TREVISO

PER

ANGELO VIANELLO
Professore di Agricoltura
E
ANTONIO Dott. CARPENÈ
Professore di Chimica
e Direttore Tecnico della Società Enologica Trevisana

CON ALCUNI

CENNI SUL SUOLO E SUL CLIMA

DELLA PROVINCIA DI TREVISO

DEL DOTTORE
TORQUATO TARAMELLI
Professore di Storia naturale
nel Regio Istituto Tecnico di Udine.

Lavoro che accompagnò i vini della Società Enologica Trevisana
all' ESPOSIZIONE UNIVERSALE DI VIENNA 1873.

ROMA TORINO FIRENZE
ERMANNO LOESCHER
—
1874

PROPRIETÀ LETTERARIA

Torino, Tip. V. BONA, via Ospedale, 3.

Agli Agricoltori Trevisani!

A Voi offriamo questo nostro lavoro, eseguito nella solenne occasione dell'Esposizione mondiale in Vienna. Abbiamo procurato di porre in evidenza lo stato della Viticoltura e dell'Enologia nella nostra Provincia, coll'accennare ai difetti dei nostri sistemi viticoli ed enologici tutt'ora adottati. Se la Provincia nostra non può vantare attualmente un posto d'onore fra le altre sorelle, più progredite nell'industria del vino, in questi nostri studi troverete però novelle prove per convincervi, che il Vostro avvenire economico è tanto lusinghiero, quanto favorevoli sono le condizioni del Vostro clima e del Vostro suolo.

Conegliano, aprile 1873.

VIANELLO Prof. ANGELO,
CARPENÈ D^re^ ANTONIO.

Digitized by the Internet Archive
in 2012 with funding from
County of Sonoma

http://archive.org/details/viteedilvinonell00unse

INTRODUZIONE

Cenni sul suolo

e sul clima della Provincia di Treviso.

Una di quelle armonie onde trae cotanta vaghezza la natura e che si traducono nel linguaggio e nella poesia, perchè universalmente sentite, lega la *vite* alla collina ed a quei tratti di piano, che, più prossimi a quella, presentano varietà e discreta grossezza di elementi alluvionali ed una ripida pendenza; sì da essere per questi caratteri marcatamente distinti dalla pianura monotona, sconfinata, palustre, ove, se il bue ingrassa e più fitta biondeggia la messe, punge però continuo il desiderio di più ameno orizzonte.

E la provincia, della quale intraprendiamo una breve illustrazione dal punto di vista *enologico*, per l'estensione e per l'amenità dei suoi colli e per la natura di

grande porzione del suo piano, si distingue assai vantaggiosamente tra le consorelle del Veneto.

Scaglionate a rilievi paralleli, come le ultime ondate di un mare in burrasca, le ultime rugosità dagli avvenimenti geologici impresse al nostro suolo e che costituiscono buona parte del Trevisano, si allineano con direzione N.-E. dal F. Brenta al bellissimo gruppo montuoso del Cavallo. Varie di pendìo, di natura litologica e di altitudine, le nostre colline hanno comune la vaghezza del verde ammanto onde sono rivestite e la morbida ondulazione dei contorni, ed il saliente, artistico contrasto colla catena calcare, che si eleva a tramontana dal M. Grappa al M. Cavallo, quale confine dalla provincia di Belluno. Questa catena è incisa dalle due chiuse di Quero e di Fadalto; la prima percorsa dal F. Piave, che quindi traversa nel bel mezzo la nostra provincia; la seconda occupata nelle sue più profonde depressioni dai laghi lapisini.

Il piano, dalla falda collinesca a circa 110 metri sul livello marino, con sempre minore pendenza, sempre più ricco di acque e sempre più fertile, declina sino all'altitudine di 6 metri. È vario pur esso per alluvioni di grossezza e di provenienza diversa e per la speciale condizione di superficie delle *conoidi di deiezione*, che lo costituiscono.

Piano, colli e montagne abbracciano un'area di pertiche censuarie 2,325,322, delle quali $^1/_{23}$ giace incolto. Vi scorrono utilmente impiegati 240 corsi d'acqua. Vi pascono circa 173,000 capi di bestiame. Una po-

polazione di 348,473 abitanti gode dei prodotti del suolo e delle proprie industrie.

Volendo noi esaminarë questa regione anche solo dal lato della coltivazione della vite e della produzione del vino, troviamo necessario il premettere alcuni cenni sulla natura del suolo e sulle condizioni climatologiche, quali fattori precipui di ogni produzione agraria.

La parte montuosa prevalentemente calcare, con dossi coperti da pascoli e da foreste, si eleva a tramontana, in modo da difendere dai più rigidi venti il rimanente della provincia. In considerazione di questo vantaggio che ne arreca, non le faremo rimarco se tratto tratto, ove il pendìo è più abrupto ed ove si avvallano profonde le chiuse anzidette, la roccia è spesso biancheggiante di frane; abbastanza fortunati, chè la mancanza in questa catena delle *dolomie* infraliasiche e triasiche, sviluppate nell'attiguo Friuli e nel Bellunese, ne risparmia quella sterilità quasi assoluta, che nei versanti meridionali delle prealpi spesso si deplora. Fossero i boschi più rispettati e più popolati i pascoli, ed il beneficio di questa muraglia calcare sarebbe più completo e più sentito.

La parte montuosa consta di tre gruppi separati dalle accennate depressioni. Il primo dal M. Grappa al Monfenera (1773^{m}), ove hanno le loro origini il Torrente di S. Felicita e l'Astego e sorridono alle falde le colline di Possagno e di Asolo; il secondo, più esteso, del monte Cesen (1577^{m}) al Faverghera per i monti Grave, Salvadella, Col del Moi (1361), Cima sopra lago, monte Cor,

M. Limon e Col Vicentin (1764), colla più importante valletta del Torr. Mareno, e colla Sella più depressa di S. Leopoldo (708); il terzo, del Cansiglio, distinto da una oreografia ad altipiano, al cui centro si avvalla il piano del Palazzo (1061^{m}), cinto ai lati da dossi calcari, alla media altezza di 1300 metri. Quest'ultimo gruppo, con falde collinesche assai ristrette, si eleva dalle pianure di Cordignano a 75^{m} sul livello marino. Colla sua corona di selve e col verde dei suoi piani, è uno dei più begli ornamenti della provincia nostra; per la sua forma orografica rappresenta nelle alpi *Carniche*, alle quali appartiene, l'ultimo ricordo della orografia caratteristica delle Alpi Giulie meridionali, colle quali divide eziandio la storia geologica ed il carattere idrografico. Esso è privo di torrenti e ricco alle falde di sorgive, quali il lago Morto (273^{m}), il lago di Negriziola (161.50), a ponente e la Livenza (57^{m}) ed il Gorgazzo (64^{m}) nel versante friulano.

La ossatura di questi colossi del suolo trevigiano è composta di strati calcari. Sono banchi a stratificazione poco accidentata e di vario spessore; in media di 0,60. Per quanto al presente si conoscano, vanno ascritti ai periodi tra il *Lias superiore* ed il *Turoniano* (Creta superiore). Si distinguono dei calcari, a volta cloritici, a volta quarziferi, rossi e grigi; con *Ammoniti*, analoghi a quelli di Longarone, nel Bellunese e del Friuli occidentale; dei calcari a *Terebratula* e *Rhynchonella*, bianchi, grigi, leggermente marnosi od oolitici *(biancone);* dei calcari e dei calcoscisti rossi con

Aptici e *Terebratula dyphia*, riferibili probabilmente al *Titonico;* finalmente, dei calcari bianchi o giallognoli o grigi, talvolta oolitici o leggermente magnesiaci, con bella fauna di *Rudiste*, di *Acteonelle*, di *Nerinee* e di *Coralli*. I calcari cloritici si sviluppano specialmente al M. Grappa, ove sopportano un mantello abbastanza vasto di calcari a *Terebratule* e due lembi più ristretti di calcare ad *Aptichi*, al M. Legnarole ed al N. della vetta principale. A levante del Piave si osservano di nuovo e rimontano il pendìo settentrionale del monte Cesen. Però la massima estensione di affioramento è quivi presentata dai calcari *cretacei*, che, ad eccezione dell'accennato lembo giurese, costituiscono per intero il secondo e terzo gruppo; quivi dispiegano l'accennata orografia a dossi e ad altipiani, per cui va singolarmente distinta questa formazione nel tratto dal Garda al Quarnero.

Lungo le falde della catena calcare, a Possagno, Cavaso, Pederobba, Valdobbiadene, nella *comba* di Mareno ed a N.-E. del lago di Negriziola, si osservano anche degli *scisti marno-scagliosi*, rossi o verdognoli, alternati a straterelli calcari, brecciati. All'erosione appunto di queste rocce poco compatte si deve quella depressione, che parallelamente all'asse delle Alpi venete, attraversa da Possagno alle origini dal F. Meschio tutta la provincia al contatto delle formazioni *mesozoiche* colle *cenozoiche* o *terziarie*. Appartengono probabilmente all'aurora del *Eocene* (orizzonte: *Liburnico* od *Epicretaceo*).

Nella regione calcare o montuosa, come sono frequenti e vaste le frane, così avvennero in epoche diverse degli scoscendimenti spaventosi, di cui ne porge il migliore esempio quello di Fadalto. È un cumulo di macigni calcari, staccatisi dal M. Le Prese in epoca sicuramente posglaciale, che si dilatò sopra un'area di circa 1 Km. quadrato, con un'altezza di 250^{m}; addossandosi alla cresta pure calcare, che dilimita il bacino di *chiusa* del lago Morto (273^{m}) da quello di *erosione* del lago di S. Croce (374^{m}), affatto indipendente dal primo. Non è a credersi però che tale scoscendimento abbia deviato il corso del Piave, come si è sforzato di dimostrare il Catullo e come sembrerebbe assai verosimile per la continuità orografica della chiusa lapisina colla valle del Piave sopra Capodiponte. Questa continuità però ha cessato di essere anche *idrografica* da quando la completa erosione del vallone arenaceo di Belluno (avvenuta nelle ultime epoche terziarie) permise il deflusso delle acque del Piave attraverso la chiusa più ocidentale e più profonda, tuttora percorsa dal fiume.

La regione collinesca o *cenozoica* è la più amena, la più varia e la più ferace, com'è la più interessante per i suoi caratteri geo-orografici. Quantunque le ricerche istituite sino ad ora sieno da considerarsi come ricognizioni superficiali, fatte da diversi geologi per stabilire dei paralleli colle più conosciute formazioni sincroniche delle finitime provincie, possiamo tuttavia trovare in esse un saggio delle ricchezze paleontologiche e della multiforme varietà di rocce, che quivi si dispie-

gano. Queste colline sono esenzialmente terziarie e constano di terreni appartenenti all'*Eocene medio*, all'*Oligocene*, al *Miocene* ed al *Pliocene inferiore (Plasencien)*. Sono allineate secondo una cresta di strati costantemente inclinati, di vario grado, verso S. o S.-E. e corrispondono assai bene alla serie cenozoica, che s'incurva più a Nord nel *vallone* di Belluno. Ove si dispiegano formazioni più compatte, quali i *calcari marnosi*, le *glauconie* ed i *conglomerati*, quivi corrispondono altrettante file di *dossi;* ove affiorano terreni marnosi o molasse, si avvallano invece delle *combe* o delle *culmine*, parallele. Di siffatta guisa la regione mirabilmente traduce nel suo aspetto orografico la sua geologica struttura, che non saprei quale altra del Veneto possa citarsi come esempio più palese e più istruttivo di questa profonda armonia, che, come tante altre, dimostra nulla esservi di accidentale in natura; dal terremoto, che scuote un intero continente, al ciottolo, che fa risuonare la marra del contadino. Singolarmente allineati sono i colli dalle falde del monte Cavallo sopra Cordignano e Fregona fino al F. Piave, ad una media massima altezza di 530 metri; incisi perpendicolarmente al loro asse stratigrafico dal Soligo e dal Meschio ed oltre al Piave continuantisi coi tre gruppi di colline meno elevate e più sepolte dalle alluvioni, da Pederobba a Borso, da Onigo a Castelcucco e da Cornuda a Mussolente, per Asolo e S. Zenone. Questi colli così allineati presentano maggiore varietà di formazioni. Più a S.-E. dal F. Piave al M. Cavallo si stendono,

con ondulazione ancora più morbida, ma con minore regolarità orografica, le colline di Collalto, di Feletto, di Refrentolo, di Formeniga, di Conegliano, di Colle e di Cordignano; elevate al massimo di 250 metri sul livello marino e solcate dalla Crevada, dal Cervano, dal Monticano, della valle del Meschio, dal Carone e dal Friga, tutti scorrenti con direzione S.-E. Dal corso attuale del Piave al piano di Cornuda, elevasi il dosso del Montello a 282 metri sopra una base alla media altezza di 120. È un bellissimo colle, ricoperto da denso strato di terriccio vegetale elaborato da secolare vegetazione boschiva. Ridotto a coltura, nel suo versante meridionale sarebbe un vero giardino. Così com'è, senza molto vantaggio dell'erario, è una occasione perenne di furto agli abitanti dei paeselli che lo circondano. A ponente del Montello sonvi le collinette di Montebelluna (117 Piazza e 163 Castellier) (*), ed è quivi che si osservano i terreni più recenti della serie cenozoica trevigiana.

Per le osservazioni di Catullo, Fuschs, Bar. De Zigno, Mortillet, e per alcune escursioni dello scrivente, fu con stata nei colli trevigiani la seguente serie di terreni:

Le *marne scagliose* rosse e verdi e le brecce calcari, formanti la base del cenoazoico, affiorano, come abbiamo detto, alle falde della catena calcare dal monte Grappa al M. Cavallo. La *comba* prodotta dalla loro

(*) Le misure altimetriche, tranne quelle desunte dalla carta topografica militare, furono calcolate dallo scrivente dietro osservazioni barometriche fatte nelle sue escursioni.

erosione è occupata nella sua porzione più elevata dal lago di Mareno (236^{m}) e percorsa dal F. Soligo, che scorre verso S.-O. alla Follina (205^{m}), e quivi ripiega con brusco angolo verso S.-E. e dal T. Sora, che scorre verso N.-E. e sbocca nel F. Meschio, sopra Serravalle (160^{m}). Le rocce più prossime a codesta marna scagliosa sono delle *argille* compatte, azzurrognole, alternate con arenarie marnose e con brcciole a *Nummulites* ed *Alveolina*. Formano una zona assai ristretta da Sarmede e dalle Polse di Sonego a Combai e ricompaiono presso Cavaso ed a N. di Castelcucco, nell'Asolano. Appartengono all'*Eocene medio* (strati inferiori, *Rocher de Goulet*, zona a *Serpula spirulea* ed a *Conoclypus conoideus*) e sono gli unici rappresentanti di terreni assai sviluppati nel Vicentino, nel Friuli e nell'Istria. I calcari marno-arenacei di S. Augusta presso Serravalle, che contengono da 17 a 22 % di silicati alluminosi e sono lavorati per calce idraulica, appartengono ad un livello più recente; sono meno continui e presentano un graduale passaggio alla formazione, che segue, o meglio ne sono un accidente litologico.

È questa la interessantissima zona delle *glauconie* od *arenarie cloritiche*, più compatte delle rocce precedenti e quindi affioranti nei colli di Sarmede Nogarolo, Tarzo, Arfanta, Rolle, Farrò ed oltre al Piave, nel versante settentrionale dei colli di Castelchies. La grana della roccia è varia ed il colorito, a seconda della ossidazione e dell'idratazione delle medesime, passa dal verde intenso al giallo ed al bruno. Spesso si os-

servano degli sprazzi bianchi di roccia più chiara e più dura e sono le spoglie calcari di *Briozoi* e di *Spongiari;* oppure si disegnano le sezioni dei guschi di echinidi e di molluschi, nella glauconia abbondantissimi. Nelle accennate località questi fossili si raccolgono abbastanza ben conservati e sono specialmente *Clypeaster*, *Scutelle*, *Pecten*, *Pyrule* e *Turritelle*. Queste glauconie con alcuni banchi di *calcare*, *marnoso* od *arenaceo* soprapposto, formano tutta la prima zona di colli. Più a S.-E. una serie di combe e di facili culmini, per le quali si passa dall'una all'altra valle degli accennati torrenti, si segue da Sonego a Combai e queste depressioni corrispondono all'affioramento di una zona di *marne azzurrognole*, più o meno compatte ed a banchi potenti, che contengono delle rade *Isocardie* e di molasse più chiare, con *Pecten*.

Ancora più a S.-E. ogni traccia di rocce glauconiose sparisce; ma le argille e le molasse si mantengono e si alternano a più riprese con ripetuti banchi di *conglomerato* calcare, a cemento *arenaceo* ed a elementi distintamente improntati. Nelle molasse abbondano i fossili dell'orizzonte a *Cerithium lignitarum* Eichw (Miocene medio) e si osservano degli sprazzi e degli straterelli intensamente colorati da ossido idrato di ferro, per decomposizione di arnioni piritosi. I conglomerati contengono dei giganteschi esemplari di *Ostrea longirostris* Lamk. Alle prime corrispondono le depressioni, alle seconde i rilievi, nel gruppo di colline da Fregona a Soligo; ed oltre al Piave la stessa alternanza si ri-

pete cogli stessi caratteri nella duplice zona di colli di Castelcuccio e di Maser e di Asolo. Lo spessore complessivo di queste rocce può valutarsi di ben 250 metri, e l'inclinazione è piuttosto forte e generalmente a S.-E. Ove gli ultimi strati di molassa si alternano coi banchi sempre più potenti di conglomerato, si osservano anche dei depositi *lignitici*, perfettamente analogi e sincronici a quelli del Friuli. Furono esplorati con poco profitto a Castel Cordignano, presso Corbanese, Arfanta, Refrontolo, Pieve di Soligo, Castelli, Monfumo. Evvi poca speranza di rintracciare depositi di qualche estensione; essendo il giacimento assolutamente marino. Furono probabilmente zattere galleggianti abbandonate al mare dai torrenti, che scendevano dalla allora già emersa regione calcare delle venete prealpi.

Sopra questa formazione di costiera stendonsi i conglomerati, parimenti calcari, ma di origine continentali, riferibili all'aurora del *Pliocene* (formazione: *Sarmatica*, *Belvedere-Schotter*). La composizione litologica di questi congloramenti è quasi identica a quella dei miocenici ed il cemento è parimenti arenaceo; in alcuni casi *calcareo-marnoso*. La differenza dalla formazione precedente è stabilita dalla mancanza delle marne, tra i banchi di conglomerato, che invece comprendono delle molasse calcari, leggermente micacee, più erodibili dei conglomerati. I radi banchi marnosi, che si osservano presso il contatto cogli strati marini nell'Asolano e presso Sarmede e Castel di Cordignano, sono distinti da fauna palustre o terrestre (*Helix*, *Ma-*

stodon); mentre che le molasse non contengono che alcuni sporadici tronchi carbonizzati. Altra importante differenza consiste nella leggera inclinazione, che in generale presenta la formazione pliocenica, e nel suo spessore certamente inferiore a quello della formazione più antica, misurando ad un dipresso un centinaio di metri di potenza. Questa potenza, per altro ragguardevole qualora la confrontiamo coi pochi metri delle alluvioni posterziarie, misura la durata lunghissima dell'epoca, nella quale si completava la orografia attuale, abbozzata durante il periodo miocenico, e la regione gradatamente attingeva una altitudine sul livello marino certamente superiore all'attuale. La completa riduzione del bacino adriatico alle sue proporzioni attuali (fatta astrazione delle formazioni posterziarie), che avvenne nella seconda *fase* del *Pliocene*, ebbe per conseguenza lo spostamento e le fratture di questa alluvione cenozoica. Nella seguente epoca *neozoica*, gli agenti meteorologici, erodendo i frammenti di questa e delle più antiche formazioni terziarie, perfezionarono, direi quasi, l'amena varietà dei nostri colli, li ricopersero di uno strato più o meno denso di detrito e li resero quanto si può desiderare opportuni per la coltivazione, della quale ci occuperemo.

L'antica alluvione cenozoica o conglomerata, come risulta dai trafori dei pozzi fatti a Volpago ed a Susegana e S. Lucia, continua sotto le formazioni alluvionali, che costituiscono la pianura, con pendenza certamente maggiore di quella della pianura medesima.

Il terreno agrario della collina, che risulta dallo sfacelo delle rocce sopraenumerate, è, come queste, assai vario e variamente addensato. Ai due estremi litologici delle marne più sciolte e dei conglomerati più compatti corrisponde un detrito poco opportuno alla vegetazione, perchè troppo erodibile o troppo tenue. I castagni però ed il ceduo in genere trovano nei conglomerati un saldo appoggio ed abbondante nutrimento, e prosperano, ove l'altezza del suolo sorpassa i 300 metri; sui pendìi a tramontana o troppo diruti, ad altezze anche minori. La generale convenienza, però, del terreno collinesco alla coltivazione delle viti, è determinata dalla generale prevalenza delle rocce aggregate, a più minuti elementi, che si alternano coi conglomerati e che a questi succedono da valle a monte. È per lo sfacelo di queste rocce, nonchè del cemento arenaceo dei conglomerati, che si preparò quel terreno abbastanza leggero e di natura *calcareo-marnoso*, che distingue la collina terziaria del Trevigiano.

Anche la pianura, a tutto prima così uniforme, presenta le sue epoche e le sue zone, contraddistinte da peculiari caratteri di superficie, di natura, di suolo ed adatte più all'una che all'altra coltura. Prima però di imprenderne un rapido esame, dobbiamo dare un ultimo sguardo alla superficie dei colli e dei monti, per raccogliervi le prove di due fatti importantissimi per la spiegazione delle condizioni speciali della pianura trevigiana, in confronto delle attigue pianure del Vicentino e del Friuli. Siccome poi l'enumerare le prove

di questi fatti ci porterebbe fuori del seminato, ci limitiamo ad accennarli, con quella sicurezza, presso a poco, colla quale l'astronomo ne avverte che la terra si muove. Sono: 1° il singolare arrotondamento, che mostran fino a circa 700^{m} sul *thalweg* i monti calcari e le pareti delle chiuse di Quero e di S. Croce, ed in ispecie le falde del M. Cavallo sopra Caneva e Cordignano; 2° la esistenza alla superficie dei colli trevigiani, anche più prossimi alla pianura, di roccie erratiche (dovute a trasporto glaciale) e provenienti dall'alto Bellunese, dalla valle del Cismone e perfino dalle Noriche, all'origine del Rienz, confluente dell'Eisach. Sono graniti, gneis granitici, dioriti tormalinifere, porfidi angitici e feldispatici, scisti paleozoici e puddinghe quarzose del Verrucano. Queste rocce sono a volta disciolte ed affatto superficiali od accumulate in depositi rimestati, più o meno considerevoli; oppure sono, come a Montebelluna ed alle falde dei colli di Asolo, cementate in un conglomerato, che soltanto per la natura degli elementi differisce dal conglomerato pliocenico.

Il primo di questi fatti dimostra la dimora per una lunga serie di anni di una massa agghiacciata, che, scesa lentamente dalle Alpi Bellunesi e Tirolesi, si deversava sui colli e sul piano trevigiano e continuava il suo decorso fino al prossimo Adriatico. Le rocce erratiche più antiche e cementate sono le vestigia del lento sviluppo, e quelle superficiali e sciolte sono le ultime traccie del lento squagliarsi della massa stessa,

nel primo e nell'ultimo periodo dell'*Era neozoica.*

Nell'epoca di massimo sviluppo *(I° periodo glaciale)* l'estesissimo ghiacciaio del Piave si addossava a ponente contro il meno sviluppato ghiacciaio del Brenta, che parimenti attingeva l'Adriatico; mentre che a levante veniva lambito dal Torr. Zelline, che allora stava accumulando l'enorme *talus* di sfacelo che tocca i 280^{m} a Maniago, sopra una base a 35^{m}. Più sotto, dal lato orientale della massa agghiacciata e dalla base del detto talus, sgorgavano abbondanti le acque di disgelo e di rinascimento e formavasi la finissima e poco inclinata alluvione, attualmente incisa dal Livenza e dal Meduna.

Nell'epoca degli *anfiteatri morenici (II° periodo glaciale)* quando i ghiacciai del Tagliamento, dell'Adige e dell'altre chiuse alpine si arrestavano al limitare delle valli rispettive e quivi elevavano, in lunghi periodi di sosta, i magnifici valli morenici, su parecchi dei quali furono testè combattute le sorti della nostra indipendenza; quando il ghiacciaio del Brenta erasi già ritirato nella gola montuosa sopra Bassano, il ghiacciaio del Piave bagnava ancora la sua fronte nel mare. Epperò, in questa nostra Provincia, non accadeva la formazione dei *Talus di sfacelo morenico*, che formano la parte più declive e più sterile della pianura friulana e della valle padana, a mezzodì dei singoli *Anfiteatri morenici.*

In progresso di tempo, allo spirare di tiepidi venti, che muovevano dalle allora emerse terre meridionali, anche il ghiacciaio del Piave abbandonava il campo tenuto da secoli. Mentre che i torrenti ed i fiumi delle

attigue pianure, entrando in *fase terrazzante*, solcavano a monte le già deposte alluvioni, per disperderle più estese e meno inclinate a valle, il Piave iniziava allora la sua *fase debordante* e pei *due sbocchi* di *Montebelluna e di Nervesa*, si edificava le due *conoidi di deiezione*, che più marcatamente si rilevano sul piano Trevisano. Più tardi ancora, forse allorquando l'uomo archeolitico muoveva guerra implacata agli ultimi rappresentanti della fauna glaciale, la principale arteria idrografica della Provincia, tutta raccogliendosi nel suo decorso più orientale, che più non abbandonava, se non per meno significanti trasmigrazioni di foce, creava il suo *prisma di deiezione* ed il *delta*, che si proietta in mare.

L'accennata successione di fenomeni posterziari è, per mio modo di vedere, l'unico mezzo per spiegare la mancanza nella pianura trevigiana dei *terrazzi*, che incassano i torrenti delle attigue pianure, al loro sbocco dalle valli. D'altronde spiega la pendenza alquanto minore e la meno rilevante grossezza dei materiali alluvionali delle due conoidi accennate, presentando queste un declivio dal 7 al 3 per 1000, mentre le conoidi terrazzate del Brenta, dello Zelline, del Tagliamento e dell'Isonzo presentano, presso i colli, una pendenza fino del 10 per 1000.

Non avendo sotto mano una grande copia di dati altimetrici, quale occorrerebbe per stabilire un'analisi più dettagliata della superficie così detta piana della provincia, non posso seguire nei suoi episodi il feno-

meno interessantissimo della dispersione delle alluvioni, come, per esempio, ho potuto fare per una parte del prossimo Friuli, alla quale il rilievo pel canale Ledra Tagliamento, procurò un *Piano quotato* dai 245 ai 25 metri. Però approfittando dei minuti dettagli indicati dalla carta topografica militare, delle pubblicazioni pregevolissime del Sig. Cav. D^re^ Monterumici e di alcune mie esplorazioni e misure altimetriche, sembrami di poter rilevare i fatti seguenti:

1° - Al vertice comune delle due conoidi del Piave, havvi un piano alluvionale, in parte lacustre, coll'asse maggiore dalle falde di Cavaso alla confluenza del Soligo nel Piave. Questo piano è in mirabile corrispondenza col piano di Osoppo nel Friuli, al vertice del talus *fluvio-glaciale* del Tagliamento.

2° - La pendenza massima della pianura e per conseguenza la grossezza massima dei materiali alluvionali, corrispondono alla zona a monte di una curva che si svolge per Castelfranco, Paese, Ponzano, Maserada, Vazzola, Codognè ed Orsago. Questa curva rasenta la base delle conoidi posglaciali del Piave e dei confluenti del Monticano e del Meschio.

3° - Alla base di questi conoidi corrisponde la zona di rinascimento, all'altezza dai 20 ai 30 metri, ove ricompaiono le acque, che disperdonsi nel tratto più declive delle più bibule alluvioni. Quivi, come nella corrispondente regione del Friuli, osservansi anche dei terreni torbosi.

4° - All'attuale decorso del Piave corrisponde un

prisma di deiezione, assai pronunciato, che si scorge benissimo da chiunque prospetti da Montebelluna verso S.-E. In causa di questo rilievo, le acque rinascenti nei comuni di Treviso, Lancenigo, Breda e S. Biagio, tendono ad allontanarsi dal fiume principale ed a dirigersi a Sud; mentre le risultive presso Faè, Ormelle, Fontanelle di Oderzo, Codognè, Bibano ed Orsago, muovono verso S.-E., per confluire nel F. Livenza. Per questo stesso rilievo, che si continua fino alla foce, il F. Sile non comunica che per due canali artificiali col Piave, al quale si mantiene parallelo.

5° - Il decorso del Musone segna l'avvallamento tra la conoide del Brenta e quella del decorso ora abbandonato del Piave di Cornuda.

6° - Il decorso anormale del F. Sile e del Dosson, dalle loro origini fino alla confluenza del Melma, non trova ragione nelle suesposte condizione di superficie. Probabilmente segue l'avvallamento tra la base della suaccennata conoide con un prisma di deiezione di qualche corrente, che proveniva dalla valle padana.

Questi fatti, quantunque poco numerosi, sono già sufficienti per dare una prima idea sulla fisonomia della pianura trevigiana; nozione importantissima per l'agronomo al pari che pel geologo; imperocchè la condizione di superficie disvela la storia del suolo ed è in costante rapporto colla natura mineralogica e coi caratteri fisici dello stesso.

Anche a proposito di questa natura mineralogica e fisica delle alluvioni trevigiane non possiamo dare che

pochi cenni raccolti in rapide corse e dedotti dalle nozioni sulla struttura geologica dei rispettivi bacini idrografici. Queste alluvioni sono naturalmente la sintesi della litologia del Trevigiano non solo, non solo del Bellunese, ma eziandio del Tirolo d'onde provenne per trasporto glaciale un enorme contingente di materiali erratici. È per la fusione dei due ghiacciai neozoici del Brenta e del Piave, alla sella di Arten, che nelle conoidi di Cornuda e quindi nella metà occidentale della pianura trevigiana, sono così abbondanti e caratteristici i porfidi feldispatici ed augitici ed i graniti oligoclasici e la sienite tormalinifera. Dalle quali roccie provenne eziandio quel terriccio rosso-bruno caratteristico di questo tratto di pianura, in cui è assai probabile che prevalgano i silicati alluminosi. Sono invece caratteristici pel talus antropozoico del Piave i ciottoli di puddinga quarzosa del *Verrucano*, le arenarie di *Werfen*, le pietre verdi, le dolomie triasiche ed i calcari giuresi o triasici del Bellunese. Nelle alluvioni alle falde dei colli di Conegliano e di Vittorio, prevale invece lo sfacelo calcare dei prossimi conglomerati; però commisto a ciottoli erratici di porfido augitico, di puddinga quarzosa, di gneis anfibolico e di granito; importati dal ramo lapisino dell'antico ghiacciaio del Piave. Un terriccio giallognolo, più marnoso, è il prodotto ultimo dell'erosione fluviatile e meteorica in questo tratto orientale della pianura.

La ristrettezza del tempo in cui furono stesi questi pochi cenni, non mi permette di trarre tutto il partito

possibile dalle indicazioni fornitemi con particolare sollecitudine dall'egregio Signor Ingegnere Giuseppe Carpenè. Queste indicazioni riguardano specialmente la profondità, alla quale i pozzi trovano le differenti zone acquifere, per cui si distinguono in pozzi di *livello*, in pozzi di *vena* ed in pozzi di *lambicco*.

Queste profondità sono molto inferiori a quelle, in cui l'acqua si attinge nel prossimo Friuli, essendo a levante del Piave massima quella di 27 metri a Susegana, a piè della collina. Alle falde del Montello però, furono attinte profondità molto maggiori, attraversando il conglomerato pliocenico. Così il pozzo comunale di Volpago trovò acqua a 65^m, e quelli dei dintorni di Montebelluna scendono alle profondità di 30 a 36 metri attraversando soltanto l'alluvione posglaciale. Anche a Castelfranco il pozzo Anise è profondo 44^m ed il pozzo di Postioma discende a 31^m; l'uno e l'altro nelle alluvioni incoerenti.

Dai brevi cenni, ora esposti a proposito della pianura trevigiana, risulta, come essa sia per la zona di rinascimento delle acque divisa in pue porzioni: la prima ad alluvioni di natura svariatissima e ricche di composti alcalini, con una grossezza abbastanza rilevante per rendere non troppo profittevole il semplice arativo, ove non vi sia commista la vite; la seconda a terreni sabbiosi od argillosi, la cui finezza ed uniformità van rendendosi sempre maggiori da monti a valle, ed è quivi che la grande coltivazione dei cereali e del prato può col sussidio dei più opportuni concimi attingere il massimo di produzione.

Riassumendo dal punto di vista, che ci siamo prefissi, questi pochi cenni geo-orografici sulla provincia trevigiana, troviamo in questa le più opportune condizioni per la coltivazione della vite: cioè, terreni a declivi non forti, poco elevati sul livello marino, con prevalente esposizione a meriggio; terreni non troppo tenaci e ad elementi in generale grassi e non molto coerenti; terreni piuttosto bibuli, in cui l'umidità non si arresta agli strati superficiali, e che perciò richiedono una pianta, che colle sue radici la insegua e la assorba; terreni di composizione assai complessa e ricchi di composti alcalini, a quella piante necessari.

Ma non è al terreno soltanto che questa pianta dimanda quanto le occorre per apprestarci i succosi suoi grappoli. Dessa ama il frequente ed infuocato sorriso del sole ed un graduato succedersi di stagioni. Teme i venti boreali e non prospera in climi umidi e nebbiosi.

Queste condizioni climatologiche non mancano certamente alla nostra provincia. Ma qui occorrerebbe un buon corredo di cifre; una di quelle tabelle così convincenti in questo secolo di numeri, in cui taluno non sarebbe gran fatto disposto a dar troppo valore alla frase: *il bel paese*. E noi non abbiamo che una serie di osservazioni termometriche fatte nel 1870 in Treviso e gentilmente comunicate dall'egregio Sig. G. B. Alvise-Semenzi. Le trascriviamo, ponendo di contro le serie di temperature osservate nell'anno stesso all' osservatorio meteorologico di Udine.

Anno 1870 — TERMOMETRO

		TREVISO	UDINE
Gennaio	massima	8	8
	media	3	2. 18
	minima	— 4. 3	— 8. 4
Febbraio	massima	13. 2	14
	media	6. 5	2. 98
	minima	— 5. 2	— 8. 8
Marzo	massima	15	15. 8
	media	8	7
	minima	1. 8	— 2. 5
Aprile	massima	22. 5	24. 3
	media	12	12. 80
	minima	6. 2	2. 4
Maggio	massima	30	34. 1
	media	19	19. 31
	minima	11. 5	5. 8
Giugno	massima	24	33. 1
	media	20	21. 36
	minima	12	9. 6

NTIGRADO — Anno 1870

		TREVISO	UDINE
Luglio . . .	massima	33	36
	media	24	24. 75
	minima	16	11. 2
Agosto . . .	massima	30	32. 1
	media	23	20. 41
	minima	18	10. 2
Settembre .	massima	25	25. 6
	media	19	17. 46
	minima	12	5. 8
Ottobre . .	massima	22	20. 9
	media	15	13. 06
	minima	10	5. 1
Novembre .	massima	15	15. 5
	media	10	9. 75
	minima	5	1. 1
Dicembre .	massima	10	8. 6
	media	4. 5	1. 96
	minima	— 6. 2	— 8. 4

Confrontando le quali cifre si ricava:

per *Treviso* una massima di 33° in luglio
per *Udine* » 36° pure in luglio
per *Treviso* una minima di —6.2 in dicembre
per *Udine* » —8.4 in genn.-dicembre.
per *Treviso* una media annuale di 13.66
per *Udine* » 12.75
per *Treviso* una media invernale (genn.-febbr.) di 4.7
per *Udine* » » 2.58
per *Treviso* una media primav^le^ (marzo-aprile-maggio) di 13.
per *Udine* » » 9.7
per *Treviso* una media estiva (giugno-luglio-agosto) di 22.3
per *Udine* » » 22.24
per *Treviso* una media autunnale (Sett.-Ott.) di 17.
per *Udine* » » 15.26

Risulta dal confronto della media temperatura del 1870 in Udine colla media del quarantennio di osservazioni quivi fatte dal Venerio (di 12.747), essere stato quell'anno assai regolare; onde possiamo trarre la probabilità che la serie suesposta abbia anche un certo valore per indicare le condizioni di temperatura del clima di Treviso.

Qualora si volesse dalla condizione media dei fenomeni meteorologici, che caratterizzano il clima di Udine (posto alla longitudine di 30° 54′ ed alla latitudine di 46.3), dedurre, in base al confronto suesposto ed alla differenza geografica una nozione approssimativa

delle condizioni stesse per Treviso (*), trascriviamo i seguenti valori, quali ci pervennero dalla gentilezza dell'egregio Prof. Giovanni Clodig, Direttore dell'Osservatorio meteorologico di Udine.

Pressione bar. mill^ri 751.50 (m. 116.02 sul livello mare)

Temperatura in centigradi	massima	36
	media	12.75
	minima	— 12

Umidità relativa in centesimi di saturazione : 63.

Acqua cadente in un anno millimetri 1578

giorni	belli	N°	162
	vari	»	85
	coperti	»	118
		Totale N°	365

dei quali	con vento	90
	con pioggia	150
	con nebbia	26
	con neve	10
	con gelo	60
	con temporali	35

(*) La città di *Treviso* è a 16 metri sul livello marino e 29° e 55 long., 45°,40 latitud.; la città di *Vittorio*, a Porta Salsa, a 132 metri e 29°,58 longitud., 45°,59 latitud.

T. T.

Studia di conoscere te stesso

Nel termine dello scorso secolo, e in quasi tutta la prima metà del corrente, l'agricoltura fu fra di noi molto trascurata. I maggiori possessi erano nelle mani di nobili veneti e di corpi morali religiosi (*). I primi (fatte rare eccezioni) perduta l'antica energia ed attività abbandonaronsi a sonnolente mollezza e dilapidarono noncuranti a Venezia od all'estero i loro patrimoni.

I beni dei corpi morali religiosi, espropriati in gran parte dal primo Napoleone, passarono per parecchi lustri in amministrazione dello Stato, il quale ne fece malgoverno al pari e forse più delle mani morte, usu-

(*) Nella sola città di Conegliano (4700 abitanti) vi erano 17 monasteri.

fruendoli col mezzo di affittanzieri impresari, sottoposti a contratti di nove in nove anni, col patto di decadenza nel caso di vendita. La quale continua minaccia di decadenza toglieva adito a qualsiasi migliorìa, e spingeva a sfruttare le terre e dissanguare i lavoratori, al che contribuiva pure la imperizia della pubblica amministrazione.

Alle quali cause di stazionarietà e decadenza dell'agricoltura, si devono aggiungere i non ancora ottenuti pieni effetti dell'abolizione dei fedecommessi, e della nuove leggi di successione, per le quali iniziate innovazioni, la proprietà passava per quel periodo disagiato, incerto e male assestato che è inevitabile in tutti i cambiamenti radicali. Aggiungansi pure le divisioni politiche, la poco diffusa istruzione nei coltivatori e la conseguente loro inopia ed atonia; e poscia si può ammettere (almeno approssimativamente) che il primo risveglio dell'agricoltura nel Veneto sia nato nel 1830, epoca che coincide con quella nella quale il Governo Austriaco vendette i beni demaniati da Napoleone.

Dalle quali vendite, e dallo sfasciarsi dei patrimoni patrizi sorse quella nuova possidenza che principiò ad occuparsi delle facende agrarie.

Ma questo risveglio andò a rilento e durò una prova ben lunga, che si può calcolare di otto lustri; nè minor tempo vi volle perchè i sonnettisti arcadi che cantavano i Fauni e le Pastorelle fossero riampiazzati da gente studiosa, da veri agricoltori ; e prima che i pochi diventassero molti, trascorsero gli anni fino al presente.

Le viti ed il vino, come parti delle colture e produzioni agrarie, subirono queste vicende, ed ebbero per di più, ed in loro specialità, la crittogama che ne distrusse per molti anni il raccolto.

Non si deve dunque tutto imputare alle popolazioni se non hanno ancora raggiunto quel progresso che assicuri il benessere della Provincia.

Condizioni fisiche.

La Provincia di Treviso posta vicino all'estremo Nord-orientale dell'Italia ha una superficie complessiva di Ettari 232,532, confina al Settentrione con le prime Alpi entro alle quali giace la Provincia di Belluno. A mezzodì colla Provincia di Venezia, a levante con quella di Udine, a ponente con quelle di Padova e Vicenza.

Nella parte settentrionale questa Provincia, per una estensione di circa ettari 81,000, è disposta a colli elevati da 200 a 350 metri sopra il mare, con pendenza sulla orizzontale di gradi 20 a 40; essi sono riparati al nord dalle sovrastanti Alpi. Verso mezzodì dai colli si stende una pianura per circa 151,000 ettari, la quale con dolci ondulazioni, dalla massima altezza di circa metri 110, si va abbassando verso Venezia fino a metri 6,40.

La intiera provincia è solcata da vari fiumi e torrenti che discendono dalle Alpi e vanno raccogliendosi

nei due maggiori Livenza e Piave: quest'ultimo la divide in due parti quasi uguali. Un terzo fiume, il Sile, di breve corso ma di qualche importanza, è mantenuto costante d'acque perenni. I fiumi torrenti sono generalmente arginati.

Il complesso della Provincia fu dalla natura stupendamente adattato alla coltura della vite, e l'arte non mancò di completare la sua ottima disposizione.

Se i fiumi più irrompenti furono arginati, nella parte bassa il suolo fu pure risanato mediante consorzi di scolo bene organizzati con regolamenti che poco lasciano a desiderare. Le strade circa a 70 anni fa erano al colle una continua successione di ardue ascese e discese, ed al piano si denominavano strade certe larghe striscie di terra melmosa interrotte da frequenti pozzanghere, dalle quali il viaggiatore con lunga fatica poteva sbarazzarsi. Non occorre essere molto vecchi onde ricordarsi che in moltissimi luoghi della pianura il miglior modo per recarsi da un villaggio all'altro era quello di andare colle proprie gambe, saltando fossi, per passare da una campagna all'altra, allo scopo di schivare le così dette strade, nelle quali un paio di forti buoi erano sufficientemente carichi con un carro vuoto.

Ora la Provincia si percorre in carrozza con comodo in tutte le direzioni; il più piccolo villaggio non manca di ben costruite ed inghiaiate strade per unirsi coi vicini; ed anzi ora se ne vanno costruendo al solo scopo di facilitarne l'accesso alle campagne.

La nostra Provincia insomma ha una ricchissima

viabilità distinta per ottima costruzione e manutenzione; abbiamo 1854 chilometri lineari di strade buonissime, sopra 2325 chilometri quadrati di superficie.

E questo lavoro, relativamente colossale, fu fatto, si prosegue e mantiene, per la massima parte a spese dei singoli comuni. Secondo i dati officiali, che ci furono gentilmente comunicati dalla locale R. Prefettura nel Dicembre 1872, esse erano come segue.

A carico dei	comuni	chilometri	lineari	1590
»	della nazione	»	»	172
»	della provincia	»	»	92
		Chilometri	N°	1854.

È tanto invalsa la opinione che sia utile una buona viabilità che senza bisogno di eccitamenti ogni anche più piccolo comune va continuamente perfezionando la propria, ed è più facile il caso che le Superiorità debbano fare qualche rimarco per eccesso, che per difetto. È poi notevole che i comuni rurali hanno fatto e fanno tutte queste spese senza prendere antecipazioni sull'avvenire, ovverosia senza incontrare debiti; altrettanto non si può dire dei comuni urbani.

Natura ed arte concorsero quindi a disporre mirabilmente il nostro paese alla produzione del vino, e la densità della popolazione viene per terza condizione a ciò favorevole come ora vedremo.

Popolazione.

Nel censimento della popolazione eseguito al 31 dicembre 1871 si riscontrò esistere nella nostra provincia 348 473 abitanti; la sua superficie è di chilometri quadrati 2325, abbiamo quindi la densità di 149,9 abitanti per chilometro quadrato.

Secondo il Maestri le varie densità di popolazione in Europa (sempre per chilometro quadrato) sono le seguenti:

Belgio	162
Paesi bassi	100
Isole britanniche	92
Italia	90
Francia	70
Germania del Nord	68
Russia	12
Media europea	27

Tenuto calcolo pure, che questi dati statistici contano qualche anno, mentre i nostri sono recentissimi, nondimeno il nostro paese si può a buon diritto contare fra i più popolati.

La densità della popolazione si avvicina a quella del Belgio, supera di molto quella dei Paesi bassi, ed è più che di $^2/_5$ superiore alla media italiana.

L'Italia intiera ha la superficie di chilometri quadrati 284 463, se fosse tutta popolata come la provincia

di Treviso, ossia avesse 149 abitanti per chilometro quadrato, la sua popolazione ascenderebbe a 42 284 987.

Una tale popolazione sarebbe sproporzionata alla potenza produttiva del suolo? Non lo crediamo, poichè, potendo la nostra provincia, senza tema, prevedere un aumento anche doppio della sua popolazione, crediamo che le altre possano pur dare sussistenza ai loro abitatori se anche raddoppiassero di numero. Il gelso, la vite, il riso, la canape, l'olivo, i prati irrigatori hanno possibilità di essere molto più intensamente coltivati, senza tener conto di piante ancora non bene studiate e connaturate, quali la barbabietola, il cotone, e forse la canna di zucchero. Insomma l'agricoltura intensiva presenta delle risorse tanto estese che si può ritenerla sconfinata.

Il rinomato viticoltore francese Guyot, trova che una maggior produzione vinifera in Francia sia molto difficile in causa della scarsezza della popolazione: noi non possiamo sicuramente deplorare tale mancanza.

Divisione del suolo sotto l'aspetto agrario.

I 232 532 ettari di terreno della provincia sono in proprietà di oltre 40 000 possidenti (*); pochissimi di

(*) Il solo Distretto di Asolo conta 7000 possidenti; il suo territorio è di ettari 21 806, quindi la media possidenza in quel Distretto è di 3 ettari.

questi posseggono dai 500 ai 2000 ettari; pochi da 100 a 500; molti ne posseggono da 50 a 100 e moltissimi infine ne hanno meno di 50, per cui la proprietà è in questa provincia molto divisa.

Ma quello che più importa si è, che il suolo, in riguardo alla coltura, è similmente condotto nella grande, nella media e nella piccola possidenza.

Fatte rarissime eccezioni, tutto il suolo della Provincia è diviso in frazioni di due sorta; le une dell'estensione di una a tre ettari, ai quali va unita una piccola casa con stalla e fienile per due animali, e si denominano *Chiusure;* le altre sono dell'estensione di dieci a venti e talvolta venticinque ettari, con casa più grande e stalla con fienile per otto o dodici bovini, e si denominano *Masserie.* Queste frazioni del suolo provinciale formano altrettanti poderi indipendenti gli uni dagli altri.

I due tipi agrari sono adunque la *Chiusura* e la *Masseria.* Nella prima non si mantiene che uno o due capi bovini (vacche e vitelli), ed i lavori si fanno a braccia, salvo poche giornate di aratro, che l'inquilino della *Chiusura* si fa fare, contro pagamento, dall'inquilino della *Masseria.* Nella seconda, la estensione del terreno permette di tenere dei buoi sufficienti per lavorare coll'aratro.

La chiusura per solito è presa in conduzione e lavorata da una piccola famiglia, ossia da un matrimonio. La Masseria è lavorata da una famiglia più grande che consta di due o più matrimoni.

Il grande proprietario possiede un numero maggiore di masserie e chiusure; il medio ne possede un numero minore, ed il piccolo si restringe spesso ad una sola masseria ed anche ad una sola chiusura. Il grande ed il piccolo proprietario sono diversi per il numero di masserie e di chiusure che costituiscono la loro proprietà e non per altro.

Questa divisione agraria del terreno, noi crediamo sia una naturale conseguenza della coltura del gelso e della vite, i quali richieggono molte braccia e cure minute, che difficilmente si potrebbero prestare, se le masserie e le chiusure abbracciassero una maggior estensione di terreno.

Coltivatori.

I coltivatori sono affezionati alla loro patria; solo in questi ultimi anni si ebbe una emigrazione temporanea che fu massima nell'inverno 1871-72, nel quale raggiunse l'uno per cento; riteniamo però che soltanto delle cause accidentali l'abbiamo promossa. È nulla affatto l'emigrazione stabile.

Tutti i contadini sono collocati nelle masserie o chiusure, alcuni come proprietari, gli altri con affittanze.

È questa una popolazione colla quale crediamo che i corifei dell'internazionale farebbero fiasco, e ciò principalmente perchè i contadini sono interessati nei prodotti del suolo. Sia di quale si voglia natura il

contratto di fitto col quale sono stabiliti sulle rispettive terre, hanno sempre una interessanza della metà od almeno di un terzo sugli utili dell'allevamento dei bachi, e sul prodotto della vite.

Non esistono proletari, colla quale parola intendiamo d'indicare individui che vivono quasi nomadi e giorno per giorno col lavoro delle proprie braccia. Gli affittuali delle chiusure si denominano anche braccianti, perchè lavorano colle proprie braccia anzichè cogli animali e perchè occupano spesso il tempo che loro sopravanza in qualità di giornalieri. Ma essi hanno la loro casa, la loro terra e la loro quota di prodotti.

I nostri contadini esercitano l'agricoltura colle cognizioni tradizionali alle quali sono tenacemente avvinti. Se il proprietario loro impone una innovazione, non vi si rifiutano, ma tendono ad esimersene con ogni mezzo ; si persuadono difficilmente e solo dopo ripetuti esempi.

Che l'esempio finisca col persuaderli, ne ebbimo una prova nella crittogama, che invase le viti. Quando si consigliò loro di adoperare lo solfo per iscacciarla, tutti erano contrari, e nei primi anni quei possidenti che non si valsero di appositi sorveglianti non ottennero il desiderato effetto. Ma quando per due o tre anni di seguito i contadini viddero gli effetti delle solforazioni bene eseguite, si convinsero, ed ora basta che il proprietario somministri lo solfo perchè l'operazione venga eseguita.

Le viti.

Il metodo usuale di coltivare le viti a noi tramandato da secoli è quello a filari sostenuti da alberi vivi, con festoni correnti fra albero ed albero. Fra un filare e l'altro, sono interposti larghi spazi, che vengono coltivati a cereali.

Lo straniero che vede per la prima volta questa coltura, la può trovare graziosa, e può ritenere che la vite sostenuta così alta, non rechi danno alle sottoposte colture e perciò si ottenga dal terreno un prodotto complessivo superiore a quanto altrimenti si potrebbe ricavare. Ma egli s'inganna, la grande evaporazione prodotta dalla vegetazione della vite, aggiunta a quella dell'albero vivo, porta un gravissimo danno ai sottoposti cereali, in questo clima che conta cogli anni le estive siccità.

Il filare che per se stesso occupa poco spazio, rende pressochè infeconda una lista di terra sottostante, non meno larga da 5 a 6 metri, nella quale l'umidità ed i succhi nutritivi sono pressochè tutti ad esclusivo beneficio della vite e dell'albero vivo.

A questi danni si unisca la impossibilità di fare arature trasversali al terreno interposto ai filari e di dare un concime speciale alla vite. La incompleta o ritardata maturazione dell'uva infine, tanto allontanata dal magazzino di calorico che è la terra, farà convinto

ognuno che questo sistema, generato forse da antiche tradizioni o da non approfondate viste economiche, deve cedere, e cederà sicuramente il campo a quello dei vigneti, con o senza sostegno a palo secco.

Altro degli inconvenienti (per tacere dei minori) delle antiche impiantagioni, era ed è la infinita varietà di vitigni che si coltivano misti confusamente. Nella nostra provincia i più coltivati ammontano a 50, come dimostreremo in seguito, e se vi si uniscono i meno propagati si oltrepasserà il centinaio.

L'introduzione dei vigneti riparerà a tali disordini, riducendo di molto il numero delle varietà coltivate, essendo generale la persuasione che un vigneto debba essere formato con una sola varietà di vitigno, od almeno in gruppi distinti, varietà per varietà.

Ed è con piacere che noi annunciamo essersi nella nostra Provincia diffusa da pochi anni la persuasione della convenienza di un tale cambiamento; si può asserire, e lo proveremo, che quasi in ogni comune furono posti dei vigneti, e se ne stanno aspettando con premura i primi risultati, onde poscia alacremente trasformare questa coltura.

Dalle quali cose tutte non crediamo illuderci promettendo un lieto avvenire della vite e del vino nella nostra provincia.

Produzione.

La Provincia è divisa amministrativamente in otto distretti e 96 comuni. Noi seguiremo questa divisione, perchè ormai passata in abitudine, ed il distretto è ormai formato ad unità.

Coi dati che raccogliemmo comune per comune e coll'aiuto prestatoci dai signori Sindaci, abbiamo potuto compilare il seguente prospetto:

NOME DEL COMUNE	Popolazione	Superficie in ettari			Vino annuo prodotto		
		vitata	non vitata	totale	bianco	rosso	totale
Treviso	27354	3121	1560	4681	688	4812	5500
Breda di Piave . . .	3368	687	1757	2444	466	2240	2706
Carbonera	2587	1503	376	1879	120	380	500
Casal sul Sile	3464	2313	260	2573	450	2350	2800
Casiero	1791	1133	150	1283	107	323	430
Istrana	2799	500	2028	2528	250	200	450
Maserada	2399	931	1400	2331	415	565	980
Melma	2482	716	1073	1789	266	534	800
Mogliano	5568	3134	1300	4434	500	7500	8000
Monastier di Treviso .	2721	2133	300	2433	700	2300	3000
Morgano	1905	621	500	1121	90	66	156
Paese (*)	5012	—	4161	4161	—	—	—
Ponzano (*)	2013	—	2121	2121	—	—	—
Povegliano	1828	592	650	1242	10	90	100
Preganziol	2772	1664	554	2218	180	1620	1800
Quinto di Treviso . .	2610	600	1209	1809	50	150	200
Roncade	5093	2603	2300	4903	500	2000	2500
S. Biagio	4802	1734	1600	3334	600	2760	3360
Spercenigo	2389	2001	250	2251	800	900	1700
Spresiano	3611	1014	1200	2214	32	128	160
Villorba	3756	2173	723	2896	735	3678	4413
Zenson	1600	829	20	849	300	2100	2400
Zero-branco	3666	2006	500	2506	400	1000	1400
TOTALE del Distretto di TREVISO	95590	32008	25992	58000	7659	35696	43355

(*) Questi due Comuni sono senza viti adulte, il terreno però è opportuno alla loro coltivazione, ed anzi

Prezzo medio		VITIGNI PREDOMINANTI	
bianco	rosso	BIANCHI	ROSSI
19	22	Pignolo, Bianchetto	Padovano, Marzemino
20	24	Id.	Bassanese, Raboso
17	24	Id.	Dolcetto, Bassanese
16	18	Id.	Bassanese, Cenerente
12	18	Id.	Marzemino, Dolcetto
17	22	Verdiso, Canero	Dolcetto, Recandino
18	27	Pignolo, Bianchetto	Dolcetto, Raboso
12	18	Pignolo, Verdiso	Id.
15	15	Bianchetto, Materasso	Cenerente, Recandino
24	29	Pignolo, Bianchetto	Dolcetto, Raboso
15	20	Id.	Cenerente, Recandino
—	—		
—	—		
16	29	Pignolo, Verdiso	Marzemino, Bassanese
14	16	Bianchetto, Bianco	Cenerente, Mostaio
10	15	Pignolo, Bianchetto	Pattaresco, Marzemino
20	25	Id.	Dolcetto, Schiavo
20	30	Id.	Dolcetto, Raboso
20	24	Id.	Dolcetto, Schiavo
15	20	Bianchetto, Verdiso	Dolcetto
14	18	Pignolo, Verdiso	Bassanese, Cenerente
10	20	Pignolo, Raboso	Raboso, Schiavo
18	20	Non indicato	Marzemino, Cenerente

hanno delle piantagioni novelle coll'antico sistema e qualche vigneto a palo secco.

NOME DEL COMUNE	Popolazione	Superficie in ettari			Vino annuo prodotto		
		vitata	non vitata	totale	bianco	rosso	totale
Oderzo	6366	2638	570	3208	148	1334	1482
Cessalto	3667	2653	100	2753	773	1547	2320
Chiarano	2997	1787	150	1937	450	750	1200
Cimadolmo	1631	678	535	1213	68	827	895
Fontanelle	3506	2152	1242	3394	90	830	920
Gorgo	3346	2550	6	2556	195	588	783
Mansuè	3158	1858	700	2558	300	700	1000
Meduna	1744	933	470	1403	30	270	300
Motta	5641	2791	736	3527	375	1125	1500
Ormelle	2450	1360	400	1760	89	1184	1273
Piavon	1362	888	—	888	80	1920	2000
Ponte di Piave	3768	2731	35	2766	1600	3400	5000
Portobuffolè	730	304	154	458	200	140	340
Salgareda	3500	2467	150	2617	420	3040	3460
San Polo	2722	1231	748	1979	180	583	763
TOTALE del Distretto di ODERZO	46588	27021	5996	33017	4998	18238	23236

Prezzo medio		VITIGNI PREDOMINANTI	
bianco	rosso	BIANCHI	ROSSI
18	30	Pignolo, Celino	Raboso, Schiavo
10	16	Verduzzo, Pignolo	Raboso, Raboso-veronese
18	30	Pignolo, Celino	Id.
20	58	Pignolo, Bianchetto	Raboso
30	45	Pignolo, Verdiso	Raboso, Schiavo
18	35	Pignolo, Celino	Raboso, Pignolo
20	20	Verdiso, Pignolo	Raboso, Schiavo
15	20	Pignolo, Raboso	Id.
14	22	Pignolo, Bianchetto	Id.
18	39	Pignolo, Raboso	Raboso
15	40	Raboso, Pignolo	Raboso, Munero
15	28	Pignolo, Raboso	Raboso, Schiavo
25	25	Pignolo, Schiavo	Schiavo, Pignolo
16	35	Pignolo, Raboso	Raboso, Raboso-veronese
18	30	Pignolo, Grossero	Raboso, Pignolo

NOME DEL COMUNE	Popolazione	Superficie in ettari			Vino annuo prodotto		
		vitata	non vitata	totale	bianco	rosso	totale
Conegliano	7614	2904	570	3474	7100	1300	8400
Codognè	3441	1400	495	1895	250	350	600
Gaiarine	3782	2000	912	2912	1400	600	2000
Godega	2982	1954	371	2325	400	250	650
Mareno	3123	2370	263	2633	450	3150	3600
Orsago	1608	948	64	1012	1200	300	1500
Pieve di Soligo . . .	3252	1054	500	1554	650	150	800
Refrontolo	2455	2422	83	2505	4250	400	4650
S. Fior	2587	1020	700	1720	600	30	630
S. Lucia	2383	1215	500	1715	700	300	1000
S. Pietro di Feletto . .	2423	1063	800	1863	1600	50	1650
S. Vendemiano . . .	2623	1174	587	1761	540	160	700
Susegana	2943	1391	1407	2798	2790	88	2878
Vazzola	3657	1875	600	2475	400	4400	4800
TOTALE del Distretto di CONEGLIANO	44873	22790	7852	30642	22330	11528	33858
Vittorio	15741	5958	2000	7958	9000	2000	11000
Cappella	1836	626	398	1024	337	25	362
Cisone	3901	2186	592	2778	5712	400	6112
Colle-Umberto	2299	821	440	1261	728	67	795
Cordignano	4313	1473	1000	2473	2750	750	3500
Follina	3367	155	2169	2324	1456	64	1520
Fregona	2917	1396	2791	4187	4540	—	4540
Lago-Revine	2301	1693	138	1831	4756	343	5099
Sarmede	2428	1731	—	1731	2554	17	2571
Tarzo	3721	871	1416	2287	2048	8	2056
TOTALE del Distretto di VITTORIO	42824	16910	10944	27854	33881	3674	37555

Prezzo medio		VITIGNI PREDOMINANTI	
bianco	rosso	BIANCHI	ROSSI
25	35	Bianchetto, Verdiso	Marzemino, Raboso
20	25	Pignolo, Verdiso	Raboso, Schiavo
20	32	Id.	Id.
36	45	Id.	Marzemino, Pignolo
20	51	Verdiso, Raboso	Raboso, Pignolo
35	40	Pignolo, Verdiso	Marzemino, Raboso
28	24	Bianchetto, Verdiso	Marzemino, Valentino
24	40	Id.	Id.
38	50	Verdiso, Dall'occhio	Marzemino, Pignolo
30	44	Id.	Raboso, Pignolo
60	75	Verdiso	Marzemino, Raboso
25	35	Verdiso, Dall'occhio	Raboso, Groppello
28	39	Bianchetto, Verdiso	Raboso, Pignolo
15	40	Raboso	Raboso
30	40	Verdiso, Boschero	Marzemino, Groppello
15	18	Verdiso, Dall'occhio	Groppello, Pellongo
21	14	Bianchetto, Verdiso	Id.
28	42	Verdiso, Dall'occhio	Marzemino, Lighetto
16	20	Verdiso, Marzemino	Marzemino
18	22	Bianchetto, Verdiso	Marzemino, Groppello
32	—	Verdiso, Boschero	
8	10	Bianchetto, Verdiso	Dolcetto, Groppello
26	26	Verdiso, Verdiso-schioppetto	Marzemino
29	37	Bianchetto, Verdiso	Marzemino, Pignolo

NOME DEL COMUNE	Popolazione	Superficie in ettari			Vino annuo prodotto		
		vitata	non vitata	totale	bianco	rosso	totale
Valdobbiadene	4885	909	2170	3079	3984	760	4744
Farra di Soligo . . .	4060	1189	1489	2678	2574	286	2860
Miane	3529	304	2736	3040	4368	—	4368
Moriago	1908	200	910	1110	80	32	112
S. Pietro di Barbozza .	2761	1932	600	2532	3960	40	4000
Segusino	1798	1547	150	1697	2970	130	3100
Sernaglia	2400	1424	200	1624	36	14	50
Vidor	1735	1032	100	1132	650	50	700
TOTALE del Distretto di VALDOBBIADENE	23076	8537	8355	16892	18622	1312	19934
Montebelluna	7887	4227	474	4701	525	1115	1640
Arcade	3305	1712	1000	2712	15	117	132
Caerano	1753	961	200	1161	100	300	400
Cornuda	4047	1692	1580	3272	635	850	1485
Narvesa	3228	1335	1960	3295	39	270	309
Pederobba	4571	1149	1147	2296	800	800	1600
Trivignano	3140	530	2000	2530	30	50	80
Volpago	4939	2669	1623	4292	25	280	305
TOTALE del Distretto di MONTEBELLUNA	2870	14275	9984	24259	2169	3782	5951

Prezzo medio		VITIGNI PREDOMINANTI	
bianco	rosso	BIANCHI	ROSSI
37	47	Verdiso, Prosecco	Corbino, Schiavone
30	25	Bianchetto, Verdiso	Marzemino, Valentino
19	—	Id.	
15	15	Bodaco, Groppello	Valentino, Schiavone
35	30	Verdiso, Prosecco	Marzemino, Corbino
19	26	Verdiso, Verdiso-chiaro	Marzemino, Cruino
12	15	Bianchetto, Verdiso	Valentino
20	25	Id.	Marzemino, Cruino
26	43	Bianchetto, Verdiso	Marzemino, Cruino
20	20	Pignolo, Zuino	Bassanese, Schittarolo
25	40	Bianchetto, Verdiso	Marzemino, Recandino
25	30	Id.	Bassanese, Groppello
22	27	Id.	Bassanese, Schittarolo
24	35	Verdiso, Rabbioso	Bassanese, Cruino
40	50	Bianchetto, Verdiso	Groppello, Cruino
20	30	Verdiso, Codero	Marzemino, Bassanese

NOME DEL COMUNE	Popolazione	Superficie in ettari			Vino annuo prodotto		
		vitata	non vitata	totale	bianco	rosso	totale
Asolo	5305	1973	400	2373	6000	2500	8500
Altivole	2762	1071	1000	2071	60	40	100
Borso	3012	1072	2069	3141	412	1237	1649
Castelcucco	1459	443	400	843	300	200	500
Cavaso	2987	1103	710	1813	1700	1500	3200
Crespano	2574	1299	349	1648	200	400	600
Fonte	2619	1024	341	1365	180	120	300
Maser	2861	1868	623	2491	2244	1122	3366
Monfumo	1260	924	180	1104	375	75	450
Paderno	2305	1697	200	1897	118	352	470
Possagno	1667	1056	110	1166	310	490	800
S. Zenone	2935	1184	710	1894	110	280	390
TOTALE del Distretto di ASOLO	31746	14714	7092	21806	12009	8316	20325
Castelfranco	10467	3599	1268	4867	105	2100	2205
Godego	3479	1570	500	2070	50	150	200
Loria	3299	—	1888	1888	—	—	—
Resana	3927	1689	700	2389	200	1300	1500
Riese	3778	1535	1400	2935	35	225	260
Vedelago	5956	2701	3200	5901	150	400	550
TOTALE del Distretto di CASTELFRANCO	30906	11094	8956	20050	540	4175	4715

Prezzo medio		VITIGNI PREDOMINANTI	
bianco	rosso	BIANCHI	ROSSI
36	47	Bianchetto, Rabbioso	Pignolo, Cruino
26	34	Verdiso, Rabbioso	Cruino, Groppello
27	55	Rabbioso, Bianchetto	Corbino, Marzemino
20	30	Verdiso, Rabbioso	Corbino
30	30	Id.	Bassanese, Corbino
24	42	Bianchetto, Rabbioso	Recandino, Corbino
22	28	Verdiso, Raboso	Marzemino, Cruino
25	30	Prosecco, Rabbioso	Recandino, Cruino
30	40	Verdiso, Rabbioso	Pignolo, Rossone
18	24	Verdiso, Raboso	Marzemino, Corbino
25	35	Verdiso, Zoccolero	Marzemino, Cruino
25	32	Bianchetto, Raboso	Pignolo, Cruino
23	28	Bianchetto, Rabbioso	Bassanese, Corbino
9	10	Bianchetto, Cavarado	Corbino, Pataresso
—	—		
18	20	Pignolo, Corbinello	Bassanese, Corbino
—	—	Moscatello, Coatone	Marzemino, Recandino
20	14	Bianchetto, Canero	Bassanese, Recandino

Riassunto.

NOME DEL DISTRETTO	Popolazione	Superficie in ettari			Vino annuo prodotto medio			Vino prodotto per ogni ettaro vitato	Prezzo medio	
		vitata	non vitata	TOTALE	bianco	rosso	TOTALE		bianco	rosso
Treviso	95590	32008	25992	58000	7659	35696	43355	1 35	16	22
Oderzo	46588	27021	5996	33017	4998	18238	23236	0 86	18	32
Conegliano	44873	22790	7852	30642	22330	11528	33858	1 48	29	41
Vittorio	42824	16910	10944	27854	33881	3674	37555	2 22	22	25
Valdobbiadene	23076	8537	8355	16892	18622	1312	19934	2 33	24	26
Montebelluna	32870	14275	9984	24259	2169	3782	5951	0 42	25	34
Asolo	31746	14714	7092	21806	12009	8316	20325	1 38	26	34
Castelfranco.	30906	11094	8956	20050	540	4175	4715	0 42	17	18
TOTALE della PROVINCIA	348473	147349	85171	232520	102208	86721	188929			

Dal riassunto perciò dell' intiera provincia, si avrebbe:

Prezzo medio del vino bianco L. 22,12.

Prezzo medio del vino rosso L. 29,00.

Media produzione per ogni ettaro vitato 1,28.

Quantità di vino per ogni abitante 0,54.

Non pretendiamo sicuramente che i precedenti prospetti siano di una esattezza inappuntabile, prima di tutto perchè essi rappresentano la media del quinquennio 1867 a 1871, e le medie non sono mai la vera espressione dei singoli termini, ma del loro complesso; poscia per gli ostacoli a tutti noti che s'incontrano nei lavori di simil genere; ostacoli ancor maggiori nel nostro paese, nel quale dietro le statistiche si temono nuovi balzelli, e di queste non si comprende la vera utilità (*).

Ad ogni modo crediamo che questi dati si approssimino molto al vero. Anzi, tanto per la locale conoscenza che abbiamo di molti comuni, quanto per il confronto fra i comuni limitrofi, e per altre informazioni avute, riteniamo che la produzione media annuale del vino nella nostra Provincia, stia fra i 190 mila e 200 mila ettolitri, e riteniamo approssimarci più all'ultima che alla prima cifra.

Anche nella superficie vitata e non vitata dubitiamo che vi siano delle piccole differenze fra le cifre esposte e la realtà. A noi però basti il provare che tutti i

(*) Da alcuni le medie si considerano poesie, probabilmente si ignora che sopra le medie sono basate le assicurazioni, che apportano tante utilità.

comuni della Provincia possono coltivare le viti sopra superficie ancor più estese, e che adottando i vigneti non si difetterà di terreno, come chiaramente dimostrano gli esposti prospetti col numero d'ettari non vitati esistenti in cadun comune.

È poi da avvertirsi che vi hanno situazioni nelle quali lo spazio tra i filari di viti raggiunge i 30 metri, in altre, ove esso si limita a circa 10 metri, di modo che in alcuni luoghi si trova un solo filare di viti in uno spazio nel quale in altri se ne contano tre ed anche più. Nella pianura si hanno gli spazi maggiori ed al colle i minori. In generale la distanza delle viti nel filare varia dai 4 ai 5 metri.

Vitigni.

Abbiamo già lamentato la grande varietà di vitigni che si coltivano nella nostra Provincia, moltiplicità che tanto contrasta colle idee odierne di fare vini a tipo costante.

Per ottenere il vino a tipo costante bisogna farlo o con una sola varietà di uva, oppure con due o tutto al più tre, ed in questi due ultimi casi in proporzioni definite ed invariabili.

Per constatare quali sieno le varietà che si prestano a dare un prodotto di qualche importanza a tipo speciale, abbiamo ricercato in quanti comuni della nostra Provincia si coltivino vitigni uguali, dal quale esame ci risultò quanto segue:

VITIGNI

BIANCHI

Num. progressivo	NOME del VITIGNO	Numero dei comuni nei quali lo si coltiva
1	Verdiso	50
2	Bianchetto . . .	39
3	Pignolo	37
4	Raboso	12
5	Rabbioso	9
6	Dall'occhio . . .	5
7	Prosecco	4
8	Celino	3
9	Boschero	2
10	Canero	2
11	Verduzzo	2
12	Materazzo . . .	1
13	Bianco	1
14	Schiavo	1
15	Grossero	1
16	Marzemino . . .	1
17	Verdiso schioppetto	1
18	Verdiso chiaro . .	1
19	Bodacco	1
20	Groppello	1
21	Codero	1
22	Zuino	1
23	Zoccolero	1
24	Cavarado	1
25	Corbinello . . .	1
26	Moscatello . . .	1
27	Coatone	1

ROSSI

Num. progressivo	NOME del VITIGNO	Numero dei comuni nei quali lo si coltiva
1	Raboso	30
2	Marzemino . . .	29
3	Bassanese . . .	15
4	Schiavo	12
5	Dolcetto	13
6	Pignolo	13
7	Cruino	11
8	Corbino	9
9	Groppello	9
10	Recandino . . .	7
11	Cenerente . . .	6
12	Valentino . . .	5
13	Raboso Veronese .	3
14	Padovano . . .	2
15	Schiavone . . .	2
16	Pellongo	2
17	Schittarolo . . .	2
18	Pataresso . . .	2
19	Mostaio	1
20	Furlano	1
21	Lighetto	1
22	Rossone	1
23	Munero	1

Dunque i vitigni predominanti nei 96 comuni della Provincia sono 27 bianchi e 23 rossi, dei quali però assai pochi si prestano ad una speculazione industriale, essendo la maggior parte di essi predominanti soltanto in uno o due comuni.

Fino a pochi anni addietro la propagazione e coltivazione delle viti era intieramente affidata ai contadini, i quali per quel poco che si occupavano della scelta dei vitigni, tendevano in alcune località, ad abbondare di quelli di uve rosse, mentre in altre, di quelli d'uve bianche, preferendo sempre i più produttivi; bastava loro ottenere un'abbondante produzione, senza curarsene d'altro.

Benchè poi alcuni vitigni sieno coltivati in molti comuni, ciò non vuol dire che la loro produzione complessiva riesca abbondante. Un vitigno ad esempio che viene coltivato in diversi comuni, somministra in pochi un prodotto di qualche entità e negli altri è insignificante, mentre in questi ultimi, altri vitigni varî danno più abbondante prodotto.

Da ciò s'intende che il numero dei comuni che coltivano un dato vitigno, costituisce una guida molto incerta per desumere la quantità di vino speciale sulla quale lo speculatore possa calcolare.

Per l'interesse quindi di una industria che da quattro soli anni ha principiato a sorgere nella nostra Provincia, sarà utile porre in evidenza la quantità approssimativa di vino, sulla quale si può calcolare per caduno dei vitigni predominanti.

I conti che noi presentiamo sono approssimativi e servono null'altro che come un raggio di luce in tanta oscurità. Pertanto indicheremo le basi sulla quale questi conti furono fatti.

Ci procurammo, anche col soccorso dei signori Sindaci, il nome dei due vitigni bianchi e dei due rossi più coltivati nei loro comuni, nonchè la quantità di vino bianco e rosso prodotto.

Colla conoscenza che abbiamo della numerosa miscellanea di vitigni che si coltivano in cadun comune, e per approssimarci ad apprezzare quanto vino si possa ritenere prodotto da caduno dei vitigni predominanti, abbiamo diviso per sette la totalità della produzione, tanto del bianco come del rosso, in cadun comune, e ne abbiamo attribuiti due settimi a caduno di essi vitigni predominanti.

Ad esempio, il sindaco del comune di Monastier, ha indicato il prodotto di vino bianco in 7000 ettolitri, ed i vitigni bianchi predominanti essere il *Pignolo* ed il *Bianchetto*. In questo caso, colla nostra formula abbiamo calcolato che 200 ettolitri sieno di *Pignolo*, 200 di *Bianchetto*, e i 300 che restano sieno prodotti da altri vitigni pure bianchi.

Abbiamo indicata la formola da noi adottata, perchè si possa apprezzare fino a qual punto essa si approssimi al vero.

Riteniamo però che vi si avvicini molto, nel maggior numero dei comuni, ad eccezione forse di quelli nei quali si coltiva il *Raboso*, il *Verdiso* ed il *Dolcetto*; in questi

comuni forse si avranno due sesti od anche due quinti, anzichè due settimi, delle dette varietà. Ad ogni modo, se abbiamo fallato, errammo in meno anzichè in più, quindi se l'industria si valerà di questi dati, troverassi sicuramente in migliori condizioni di quelle offerte dal seguente prospetto della produzione parziale dei vitigni più coltivati nella nostra Provincia.

VITIGNI PEI VINI BIANCHI

NOME del VITIGNO	NOME del DISTRETTO	Numero dei Comuni nei quali lo si coltiva	VINO PRODOTTO in Ettolitri
Verdiso	Treviso	5	370
	Oderzo	2	102
	Conegliano	13	6564
	Vittorio	10	9678
	Valdobbiadene	7	5378
	Montebelluna	6	585
	Asolo	7	868
		50	23445
Bianchetto	Treviso	15	1623
	Oderzo	2	126
	Conegliano	4	4226
	Vittorio	4	3992
	Valdobbiadene	4	2260
	Montebelluna	4	350
	Asolo	3	1802
	Castelfranco	3	87
		39	14466
Pignolo	Treviso	16	1795
	Oderzo	15	1424
	Conegliano	4	728
	Castelfranco	1	57
	Montebelluna	1	4
		37	4008
Boschero	Vittorio	2	3867

Segue: **VITIGNI PEI VINI BIANCHI**

NOME del VITIGNO	NOME del DISTRETTO	Numero dei Comuni nei quali lo si coltiva	VINO PRODOTTO in Ettolitri
Prosecco	Conegliano	1	798
	Valdobbiadene	2	2270
	Asolo	1	641
		4	3709
Rabbioso	Montebelluna	1	228
	Asolo	7	3106
	Castelfranco	1	30
		9	3364
Raboso	Treviso	1	86
	Oderzo	6	650
	Conegliano	2	396
	Asolo	3	116
		12	1168
Dall'occhio	Conegliano	3	526
	Vittorio	2	304
		5	830
Celino	Oderzo	3	226
Canero	Treviso	1	72
	Castelfranco	1	43
		2	115

VITIGNI PEI VINI ROSSI

NOME del VITIGNO	NOME del DISTRETTO	Numero dei Comuni nei quali lo si coltiva	VINO PRODOTTO in Ettolitri
Raboso	Treviso	6	3870
	Oderzo	14	5620
	Conegliano	10	4318
		30	13808
Bassanese	Treviso	6	3173
	Montebelluna	5	661
	Asolo	1	429
	Castelfranco	3	1100
		15	5363
Cenerente	Treviso	6	4744
Marzemino	Treviso	5	1914
	Oderzo	1	40
	Conegliano	7	708
	Vittorio	6	1047
	Valdobbiadene	4	144
	Montebelluna	2	399
	Asolo	3	275
	Castelfranco	1	64
		29	4591
Dolcetto	Treviso	12	3709
	Vittorio	1	98
		13	3807
Schiavo	Treviso	3	1228
	Oderzo	7	2227
	Conegliano	2	272
		12	3727

Segue: **VITIGNI PEI VINI ROSSI**

NOME del VITIGNO	NOME del DISTRETTO	Numero dei Comuni nei quali lo si coltiva	VINO PRODOTTO in Ettolitri
Recandino	Treviso	3	2220
	Asolo	2	402
	Castelfranco	2	193
		7	2815
Pignolo	Oderzo	3	426
	Conegliano	5	1092
	Vittorio	1	2
	Asolo	3	815
		12	2335
Corbino	Valdobbiadene	2	228
	Asolo	4	729
	Castelfranco	3	1014
		9	1971
Cruino	Valdobbiadene	2	51
	Montebelluna	3	561
	Asolo	6	1297
		11	1909
Padovano	Treviso	2	1610
Raboso-Veronese	Oderzo	3	1424
Groppello	Conegliano	1	46
	Vittorio	5	817
	Montebelluna	2	257
	Asolo	1	12
		9	1122
Valentino	Conegliano	2	156
	Valdobbiadene	3	99
		5	255

Non proseguiamo l'esposizione di questi dati, essendo ormai giunti a quantità insignificanti.

Osserviamo risultare da queste ricerche che la produzione in vino non ha stretto rapporto col numero dei comuni che coltivano un dato vitigno. Per esempio il *Raboso* rosso si coltiva in 30 comuni ed in 29 coltivasi il *Marzemino*, ma del primo abbiamo una produzione di 13808 ettolitri, mentre che del secondo non abbiamo che una produzione di ettolitri 4591.

Sarebbe assai utile un accurato esame dei nomi dati ai vitigni, alcuni dei quali dubitiamo che siano conosciuti con nomi diversi nei singoli comuni; questo dubbio risulta dalle stesse denuncie dei signori Sindaci, ad esempio:

Nel comune di Preganziol si conosce un vitigno ad uva rossa col nome di *Lividello* o *Cenerente;* nel comune di Villorba si denomina *Padovano* o *Cenerente;* nel comune di Treviso, *Padovano* o *Pattaresco*. Stando a queste denuncie bisognerebbe dedurre che uno stesso vitigno si denomini *Lividello*, *Cenerente*, *Padovano*, *Pattaresco*. Nondimeno non abbiamo creduto farne una categoria sola, perchè vi sono dei comuni che li denominano con uno solo dei quattro nomi sovraesposti e non sappiamo se realmente sieno una unica varietà od altrimenti.

E questa riserva ci parve necessaria perchè abbiamo qualche denuncia di nomi incompatibili. Per esempio, un comune denomina un vitigno bianco *Verdiso* o *Bianchetto*, mentre nel resto della Provincia si conoscono con questi nomi due vitigni che presentano carat-

teri assai diversi tanto nel vitigno quanto nel frutto.

Però questi screzi e questi dubbi si restringono a poche varietà e le meno importanti. I vitigni principali sono benissimo noti e non confondibili con altri; quali, fra i bianchi, il *Verdiso*, il *Bianchetto*, il *Pignolo*, il *Prosecco*, e fra i rossi, il *Raboso* il *Marsemino*, ecc.

Quanto al valore enologico ed industriale dei singoli vitigni, esso risulterà, almeno per quella parte che ci sarà possibile, dagli studi che esporremo più avanti.

Ora passeremo ad una divisione della Provincia e del relativo prodotto in vino che ha una qualche importanza per questo raccolto, vogliamo dire alla divisione fra il colle ed il piano.

E intanto daremo il riassunto per distretti di uno studio da noi eseguito comune per comune, notando che le piccole vallate interne fra collina e collina furono calcolate come collina.

DISTRETTO	SUPERFICIE IN ETTARI			VINO					
				IN PIANO			IN COLLE		
	piano	colle	TOTALE	bianco	rosso	TOTALE	bianco	rosso	TOTALE
Treviso	58000		58000	7659	35696	43355			
Oderzo	33017		33017	4998	18238	23236			
Conegliano	20906	9736	30642	9356	10581	19937	12974	947	13921
Vittorio	1808	26046	27854	1850	660	2510	32031	3014	35045
Valdobbiadene		16892	16892				18622	1312	19934
Montebelluna	11062	13197	24259	739	1850	2589	1430	1932	3362
Asolo	6134	15672	21806	4327	2051	6378	7682	6265	13947
Castelfranco	20050		20050	540	4175	4715			
	150977	81543	232520	29469	73251	102720	72739	13470	86209

Prima di tutto questo riassunto rivela che la coltivazione della vite è molto più intensa sui colli che non al piano. In quelli sopra ettari 81543 di superficie totale si producono ettolitri 86209 di vino, ed in questo sopra ettari 150977 di superficie totale se ne producono ettolitri 102720, che è quanto dire che il colle produce ettolitri 1,05 per cadun ettaro, mentre il piano produce soli 0,69 per cadun ettaro della superficie totale.

In secondo luogo osserviamo che sul colle si coltivano a preferenza i vitigni ad uve bianche, mentre al piano si coltivano a preferenza quelli ad uve rosse.

Esiste una ragione per tale preferenza?

Non ci mancano i dubbi sopra tale proposito; però abbiamo sufficiente esperienza delle cose agrarie, per essere convinti che occorre grande riserva nel giudicare le pratiche locali, per il che ce ne asterremo.

Se guardiamo ai dati parziali del sovra esposto riassunto, troviamo che il distretto di Asolo fa eccezione; in esso si coltivano al piano più le varietà bianche che non le rosse, e sul colle le rosse pareggiano quasi le bianche.

Riassunti statistici.

La superficie della Provincia è per due terzi piana e per un terzo a colli poco elevati e con dolci pendenze.

Bene predisposta dalla notura, il lavoro la migliorò

costruendo molte strade, arginando i torrenti, facilitando il deflusso delle acque nelle parti più depresse.

La densità della popolazione è fra le maggiori d'Europa.

La proprietà è molto divisa, e la costituzione del podere agrario è bene disposto per esercitare l'agricoltura intensiva.

I contadini sono laboriosi, ma poco istruiti, per il che si può benissimo applicare alla nostra agricoltura il detto ridolfiano « *molto diligente e poco sapiente* »; sono renitenti alle innovazioni, imitano però, quando sia loro presentato, un esempio di evidente utilità. Generalmente partecipano al prodotto del suolo.

Non esistono veri proletari.

Supponendo divisa la Provincia in undici parti, ve ne sono sette di vitate e quattro di non vitate. Fra le non vitate vi sono i prati, i pascoli, il bosco del Montello, i rovesci del colle quasi tutti pure a bosco, pochissime paludi, i ghiaieti laterali al fiume Piave, i sedimi delle case, gli orti, ecc.

Nella Provincia si producono in maggior copia le uve bianche che non le rosse, ossia nella proporzione di 5 bianche e 4 rosse. Le bianche sono più coltivate sui colli, le rosse sulla pianura.

Il sistema generale di coltivazione della vite è a filare con albero vivo che la sostiene e con festoni ricorrenti fra albero ad albero.

La produzione media annua del vino bianco è di ettolitri 102208 i quali calcolati al prezzo medio di lire 22,12

danno la rendita lorda di . . . . L. 2260840

Il vino rosso prodotto è di ettolitri 86721, i quali calcolati al prezzo medio di lire 29 danno la rendita lorda di . . . . . » 2514909

La produzione totale è di ettolitri 188929, ——— i quali danno una rendita lorda di . . L. 4775749

Il prodotto medio in vino della superficie totale è di ettolitri 0,81 per ettaro, quella del terreno vitato è di ettolitri 1,28 per ettaro.

I distretti meno produttivi di vino sono Castelfranco e Montebelluna, i quali danno ettolitri 0,42 per ettaro vitato; i più produttivi sono Vittorio e Valdobbiadene che danno ettolitri 2,22 e 2,33 per ettaro vitato.

Il vino prodotto, diviso per gli abitanti, ne dà ettolitri 0,54 cadauno.

La varietà dei vitigni predominanti sono 27 ad uve bianche e 23 ad uve rosse. Fra questi

Un bianco sorpassa la produzione di 20000 ettolitri,

Un bianco ed un rosso sorpassano la produzione di 1000 ettolitri,

Un rosso sorpassa i 5000 ettolitri,

Cinque bianchi e nove rossi stanno fra i 5000 e i 10000 ettolitri di produzione.

Confronti.

Un suolo tanto ben predisposto dalla natura e dall'arte, con così densa popolazione, dotato di un clima

eccellente per la produzione del vino, ad onta di queste felici condizioni (giova pure confessarlo) è poco usufruito e forse anco da alcuni poco apprezzato.

A sempre più confermare la ormai sviluppata persuasione nei possidenti del vastissimo campo che abbiamo aperto e pronto alla nostra attività, ci siamo occupati a raccogliere i dati sparsi nell'opera del Guyot, *Étude des vignobles de France*, i quali pongono in evidenza che siamo in condizioni assai migliori della Francia, la quale dei suoi 87 dipartimenti ne ha soli 79 il cui clima permette la produzione del vino, ed anche fra questi ve ne sono che producono poco ed a stento, adoperando ogni arte per vincere la contrarietà della natura (*).

Con tutto ciò la media generale francese supera di molto quanto noi produciamo, come viene provato dal seguente prospetto, il quale abbraccia tutti i dipartimenti viniferi della Francia, e lo abbiamo fatto generale appositamente perchè non si dubitasse che avessimo fatta una scelta di quanto può giovare al nostro assunto. Non *uno* o *pochi* dipartimenti, ma *tutta* la Francia vinifera produce assai più di noi.

(*)

Haute Vienne	produce	Ettolitri	60 000
Seine	»	»	55 000
Ardennes	»	»	54 000
Ture	»	»	36 000
Logêre	»	»	25 000
Oise	»	»	16 000
Cantal	»	»	6 450
Ile et Vilaine	»	»	3 240

REGIONE	NUMERO dei Dipartimenti	SUPERFICIE TOTALE ettari	SUPERFICIE A VIGNA ettari	POPOLAZIONE 1867	VINO PRODOTTO TOTALE ettolitri	VINO PRODOTTO per abitante	ABITANTI per chilometro quadrato	ETTARI per abitante
Sud-Est	10	5689000	597000	2925000	20475000	7 00	51 4	1 94
Sud-Ovest	10	6489648	587500	3783815	11124000	2 94	58 3	1 72
Centre-Sud	10	6045000	203000	3427487	4831100	1 41	56 7	1 76
Est	9	5203730	208600	2858843	4042000	1 41	54 9	1 82
Ovest	10	6597000	440000	3828000	15462500	4 04	58 0	1 72
Centre-Nord	10	6634824	254000	4238000	7847070	1 85	63 9	1 57
Nord-Est	10	5828725	108550	4056156	5086860	1 25	69 5	1 44
Nord-Ovest	10	5396746	46530	5604849	2041690	0 36	103 8	0 96
Totale	79	47884673	2445180	30716150	70910220			
Media	1	606135	30951	388812	897597	2 30	64 1	1 55
Treviso	1	232532	147349	348473	188929	0 54	14 99	0 67

Il clima della prima regione è più caldo del nostro ed in essa prospera l'olivo. Le tre successive regioni presentano analogìa col nostro clima; in esse vegeta bene il granoturco. Nelle altre quattro regioni il granoturco non matura e per ottenere buoni vini si coltivano vitigni precoci; l'ultima regione poi coltiva poco e stentatamente la vite; in essa vi sono cinque dipartimenti che tutti in complesso non ne coltivano che ettari 3138; questa regione dovrebbe veramente essere eliminata nei confronti, ma la abbiamo lasciata per avere doppiamente ragione.

Prenderemo ora in esame i risultati della media dei dipartimenti francesi e li confronteremo colla statistica della nostra Provincia.

I. — *Superficie totale:*		*Vino totale prodotto:*	
Media francese	606135	Ettolitri	897597
Treviso	232532	»	188929

Se ettari 606135 producono 897597, ettari 232532 dovrebbero produrre 344147.

II. — *Superficie vitata:*		*Vino totale prodotto:*	
Media francese	30951	Ettolitri	897597
Treviso	147349	»	188929

I filari nella nostra Provincia sono fra di loro a varie distanze che si comprendono, come abbiamo detto fra i 10 ed i 30 metri. Ammessa la media di queste due cifre, cioè 20 metri, ed ammesso che il poco prodotto dei cinque o sei metri sottostanti ai filari, si possa ridurre a due

metri, da calcolarsi ad esclusivo beneficio della vite, risulta che la vite occuperebbe due metri sopra venti, cioè un decimo del suolo vitato, che è quanto dire che gli ettari vitati 147349 si ridurrebbero ad ettari 14734 intieramente occupati.

Sopra questo dato, se gli ettari francesi 30951 danno ettolitri 897597, i nostri 14734 dovrebbero dare ettolitri 437286.

III. — *Popolazione:*		*Vino totale prodotto:*	
Media francese	388812	Ettolitri	897597
Treviso	348473	»	188929

Se 388812 abitanti producono ettolitri 897597, abitanti 348473 dovrebbero produrre 791517.

Riassumendo:

La provincia di Treviso produce vino ettolitri 188929. In proporzione alla media francese dovrebbe produrre:

Per la superficie totale	Ett.	344147
Per la superficie vitata	»	437286
Per la sua popolazione	»	791517

Dal che abbiamo una riprova che il nostro antico sistema di coltivazione della vite è sbagliato.

Condizioni.

Il clima della nostra Provincia è simile a quello del centro di produzione vinifera della Francia. Abbiamo veduto che la prima regione vinifera del Guyot è la più meridionale ed ha clima più caldo del nostro, poichè in essa prospera bene l'olivo; le tre successive sono quelle che hanno clima simile al nostro; in esse manca l'olivo, ma ancora si coltiva bene il gelso e il granoturco con buoni risultati; nelle quattro ultime non si coltiva nè il gelso nè il grano turco, perchè il clima non lo permette. Resta quindi provato che il nostro clima coincide col migliore della Francia, cioè col centro della sua produzione vinifera.

Altro fatto importante si è che la vigna richiede molte braccia, le quali rimunera assai bene; essa è una coltura intensiva ad alta mano d'opera. Basta scorrere qualche capitolo dell'opera del Guyot per ritrovare ripetutamente l'osservazione, che il solo ostacolo in Francia per ottenere una maggior produzione di vino si è la scarsezza delle braccia, scarsezza che si manifesta colla altezza dei salari. Abbiamo accuratamente notato tutti i prezzi, che spesso egli indica nei suoi ragionamenti, e li abbiamo trovati indicati per soli 43 dipartimenti, i quali sono:

Per	6	dipartimenti	da L. 1,25	a L. 1,50		
»	16	»	» 1,50	» 2,50	media	
»	15	»	» 2,50	» 3,00	L. 2,45	
»	6	»	» 3,00	» 5,00		

A noi non mancano le braccia sicuramente in loro confronto. Ed infatti abbiamo veduto che il dipartimento medio vinifero francese ha la superficie di 606135 con la popolazione di 388812, mentre che la nostra Provincia ha 232532 ettari di superficie e 348473 abitanti, il che corrisponde, come abbiamo veduto, ad abitanti 64,1 per chilometro quadrato in Francia, e 149,9 nella nostra Provincia.

I lavori per le altre colture, quali il granoturco, il frumento, i bozzoli, li abbiamo noi come li hanno i dipartimenti del centro vinifero francese. Per queste culture il contadino ha un grande lavoro negli ultimi giorni di maggio, tutto il mese di giugno ed alcuni giorni di luglio, ed in questo tempo le vigne possono lasciare una tregua; tanto è ciò vero che il Guyot osserva che il vignaiuolo francese accudisce a questi lavori, o per conto proprio, o per altri.

Abbiamo pure veduto che tutti i nostri comuni hanno estesissimo suolo opportuno, sul quale anche attualmente la vite si coltiva. Alcuni ci obbiettarono che non sanno ove piantare i vigneti, avendo occupato tutto lo spazio possibile colle viti a filari. Preghiamo questi signori a computare quanti ettolitri di vino fanno per ettaro colle viti a filari. Abbiamo veduto che la massima produzione

ottenuta con questo sistema si verifica nel distretto di Valdobbiadene, ove se ne produce in media ettolitri 2,33 per ettaro; ed amettiamo che quei diligenti agricoltori, i quali hanno occupato tutto lo spazio possibile colle viti a filari, ottengano una produzione speciale più che doppia della media, e raggiungano i cinque ettolitri per ettaro. Ma un ettaro di vigna ne produce almeno 29 in media; ci sembra adunque che anch'essi abbiano un interesse di ricercare se qualche ettaro delle viti a filare sia meritevole di ricambio per piantarvi un vigneto, e così andare, poco per volta, coprendo con vigne basse tutto quello spazio che troveranno più opportuno nelle loro condizioni.

Adunque alla più estesa coltura della vite per noi non s'oppongono nè il clima, nè il terreno, nè le braccia, e la vigna bassa o presto o tardi dovrà divenire la risorsa di questa Provincia.

Adottando la coltura esclusivamente a vigneto, noi possiamo produrre in proporzione alla popolazione, cioè, come abbiamo veduto, pressochè 800000 ettolitri in luogo di 200000, che appena ora ne produciamo.

I Vigneti.

Lo studio delle operazioni agricole entra ormai nelle abitudini di molti possidenti, e quindi si vanno riconoscendo i difetti della nostra agricoltura e le modificazioni che occorrono per porla in armonia coi bisogni della popolazione. Il *così faceva mio padre* è posto in discussione e molti sono persuasi che oggi nè si possa, nè si debba seguire cecamente l'antico ordinamento dell'azienda agraria. Ed in quanto alla coltura delle viti, abbiamo ormai un numero di possidenti che dallo studio passarono allo esperimento, come dimostreremo in seguito.

Ciò che più di tutto ci persuade dell'importanza di questo movimento viticolo, si è che esso è esteso a tutta la provincia, della quale cosa ne ha non poco merito il Consiglio Provinciale, il quale stanziava fino dal giugno 1868 alcuni premi ai piantatori di vigneti. Forse per antica abitudine di contrariare i governi stranieri, fra di noi sono accolti freddamente gli eccitamenti ufficiali, di modo che alcuni premi destinati ai piantatori di vigneti sono rimasti senza destinazione; nondimeno i vigneti si piantarono ed in tali proporzioni da superare l'aspettativa dello stesso Consiglio Provinciale, trattandosi di primi esperimenti. Se per qual si voglia motivo, alcuni premi rimasero senza destinazione, per mancanza

di concorrenti, non rimase però senza efficacia la voce del Consiglio. Tanto è ciò vero, che le maggiori piantagioni si fecero dopo la promulgazione dei premi, come vedremo più avanti. Questi impianti essendo tutti recenti dimostrano lo spirito di progresso che si va propagando, il quale lascia sperare una pronta riparazione alla antica trascuranza.

Raccomandiamo ai benemeriti iniziatori di una tanto utile riforma di non fare le cose a mezzo. Raccomandiamo loro di sorvegliare la buona cultura dei vigneti, e di tener conto delle spese e delle rendite, onde poter fare con cognizione di causa gli opportuni confronti, e riconoscere con proprie esperienze i risultati più precisi.

La rendita media dei vigneti, secondo il Guyot, è in Francia di ettolitri 29 per ettaro. In nostra specialità abbiamo la rendita media di un decennio di ettolitri 44,12 per ettaro (*).

(*) Una vigna della superficie di metri 4000, diede

	nel 1863	ettolitri	15. 80
	1864	»	14. 10
	1865	»	15. 60
	1866	»	12. 87
	1867	»	20. 28
	1868	»	31. 45
	1869	»	26. 86
(grandine)	1870	»	15. 34
	1871	»	24. 29
(grandine)	1872	»	
			176. 59

la media del decennio è di ettolitri 17. 65 ed essendo la estensione della vigna di metri 4000, un ettaro darà ettolitri 44. 12. Si noti che vi è l'anno 1872 senza raccolto in causa della grandine caduta.

Restringendosi alla media francese, avremo sempre da un ettaro 29 ettolitri di vino che a L. 20 l'ettolitro darà la rendita lorda di L. 580, la quale non siamo in grado di realizzare con quale si sia raccolto ordinario della nostra agricoltura.

Ma più che i conti basati sui dati altrui, di anno in anno andiamo a riconoscere, coi fatti che a noi succedono, che il vigneto dà la maggior rendita ottenibile dal nostro suolo, colle colture ordinarie. Nondimeno vogliamo dare un altro dato che pure riscontriamo da parecchi anni. Quello spazio di terreno che dà un ettolitro di granoturco, produce almeno due ettolitri di vino se sia posto a vigneto. Quello spazio di terreno che produce un ettolitro di frumento, darà almeno tre ettolitri di vino se sia posto a vigneto, stando sempre per i grani e per il vino a prodotti medi e nelle condizioni ordinarie.

Egli è facile riconoscere da tutto ciò che il vino dovrebbe discendere al prezzo di sei o sette lire l'ettolitro, perchè la rendita del vigneto fosse ridotta a pareggiare quella dei sudetti cereali.

Facciamo inoltre osservare che per ricavare la attuale produzione basterebbero soli ettari 6513 a vigneto, i quali produrebbero vino quanto ora ne producono i 147 000 ettari vitati.

Questi 6513 ettari rappresentano circa la ventiduesima parte dei 147 349, perciò coltivando a vigna bassa un ettaro di terreno, ogni 22 degli attualmente vitati, si otterrà lo stesso raccolto.

Una nuova prova della ricca produzione del vigneto la abbiamo in questo fatto, che è costante in tutti i dipartimenti viniferi francesi, che quell'ettaro di terreno il quale colle ordinarie colture vale da 1 000 a 2000 lire, quando sia piantato a vigna ne vale da 5000 a 20 000 e spesse volte il capitale così impiegato rende il 10 ed anche il 12 per cento.

Con grandi sacrifici si è ridotta la nostra Provincia in condizioni ottime per attivare una coltura intensiva; le braccia non mancano, nè in avvenire faranno difetto, tra i nostri agricoltori, l'attività e laperseveranza.

Per giusta lode a chi di diritto e per sprone a tutti, diamo il prospetto dei vigneti esistenti nella nostra Provincia; se abbiamo mancato di registrarne qualcuno non è colpa nostra, ma di quanti vennero meno soccorrendoci nelle ricerche.

COMUNE	PROPRIETARIO	Num. dei vigneti	SUPERFICIE			NUMERO delle VITI	ANNO DELL'IMPIANTO											
			Ettari	Ari	Centiari		1853	1863	1864	1865	1866	1867	1868	1869	1870	1871	1872	non indicato
Treviso . . .	Fenoglio Dott. Stefano . .	1		13		1200								1				
	Felissent conti Fratelli . .	2		10	53	2250									2			
	Lanza cav. . . .	1		05	20	1300									1			
	Motta Luigi	2		57		1320									1		1	
	Ninni conte Cristo . . .	1	1	04	10	2750										1		
	Persico conte Matteo. . .	1		42	50	1186									1			
	De Reali cav. Antonio . .	2		93		3323							1		1			
Breda di Piave	Ninni conte Cristo . . .	21	4	07	20	16690				1			1		19			
	Zampieri Angelo	1		50		2000								1				
Carbonera . .	Buiacovich dott. Felice . .	1		10		500										1		
	Della Rovere Lod.-Nicolò .	1		16		855									1			
	Gelsomini Pietro	1		36		1700								1				
	Ninni conte Cristo . . .	1		43		1950									1			
	Persico conte Faustino . .	1		36		1566										1		
	Salce dott. Carlo . . .	2		55		2200									1	1		

Casiero . . .	De Reali cav. Antonio . .	23		89	87	18644						7	8		8				
Istrana . . .	Calzavara Domenico . . .	1		39	10	1600										1			
Maserada . .	Caccianiga cav. Antonio .	1		50		1100										1			
	Lazzaris-Costantini Luigi .	2	1	75		4596								1	1				
	Ninni conte Giovanni . .	3	1	50		7000								1	1	1			
	Sartori Paolo	1		12	50	570										1			
Melma . . .	Bormia Fratelli	1		06	50	475									1				
	Campaner Giacomo . . .	1		20		750									1				
	De Reali cav. Antonio . .	3		45	50	1881								2	1				
	Mocenigo conte Alvise I .	1		78	03	1500				1									
	Pastori cav. Giuseppe . .	1		52	05	1000									1				
Mogliano . .	Bianchi bar. Ferdinando .	9	3	96	10	18735								2	6		1		
	Boldini Giuseppe	2		75		2700					1			1					
	De Reali cav. Antonio . .	2		78		2600									2				
	Hasselquis Teodoro . . .	1		55	80	7840				1									
	Melichi nob. Francesco. .	2	1	40	50	1552				1			1						
	Motta dott. Luigi	2	1	68	90	9882									1		1		
	Da riportarsi	95	26	11	38	123315				4	1	7	11	10	51	8	3		

COMUNE	PROPRIETARIO	Num. dei vigneti	SUPERFICIE			NUMERO delle VITI	ANNO DELL'IMPIANTO											
			Ettari	Ari	Centiari		1853	1863	1864	1865	1866	1867	1868	1869	1870	1871	1872	non indicato
	Riporto	95	26	11	38	123315				4	1	7	11	10	51	8	3	
Monastier . .	Levi Jacopo fu Angelo . .	1	1			10000								1				
Morgano . .	Marcello eredi	3	6	30		11740									1	1	1	
Paese . . .	Bonali Natale	1		40		2100										1		
	Casa Ricovero di Treviso .	2	1	25		4084									1	1		
	D'Alessi dott. Domenico .	2	2	20		6600							1				1	
	D'Alessi Angelo	1		22	50	1000											1	
	Dal Colle Fratelli . . .	1		70	60	2100										1		
	Lucatello Giovanni . . .	1		24	80	1200										1		
	Perotto Antonio	1		53	60	2100										1		
	Piazza Giovanni	1		26		800										1		
	Toffoletti Carlo	1		38		1590								1				
	Vitturi Gio. Batt.	1		30		1200											1	
	Zon Luigia	1		40		1500											1	
	[illegible]	1		27		1000									1			

[illegible]	D'Alessi dott. Domenico	1		39	03	1377										1		
Povegliano	Busan Angelo	1		25		500										1		
	De Reali cav. Antonio	2		75		1700										2		
	Fabris dott. Bernardo	1		50		1200											1	
Preganziol	De Reali cav. Antonio	1		25		700							1					
	Zon nob. Andrianna	1		25		400								1				
Quinto	Calzavara Fratelli	3		50		5000									1	1	1	
	Gasparini Eugenio	3		50		5000									1	1	1	
	Perissinotti Giuseppe	2		25		2500									1	1		
	Zon nob. Andrianna	1		50		5000									1			
Roncade	Berengan Giovanni	1		35		729									1			
	Giustiniani conte Girolamo	2	4	35		16500							1		1			
	Giustiniani conte Giulio	1	1	36		5345									1			
	Groppo Angelo	1		18		520									1			
	Manera eredi	1	1	20		3990								1				
	Scoponich	1		19		441									1			
S. Biagio	Dalla Rovere Lod.-Nicolò	7	4			15000					1	1	1	1	1	1	1	
	Da riportarsi	143	56	45	91	236231				4	2	8	15	15	64	23	12	

COMUNE	PROPRIETARIO	Num. dei vigneti	SUPERFICIE			NUMERO delle VITI	ANNO DELL'IMPIANTO											
			Ettari	Ari	Centiari		1853	1863	1864	1865	1866	1867	1868	1869	1870	1871	1872	non indicato
	Riporto	143	56	45	91	236231				4	2	8	15	15	64	23	12	
S. Biagio . .	Ninni conte Cristo . . .	1	1			2075									1			
	Onesti bar. Fioravante . .	3	3			9800								1		1	1	
Spercenigo . .	Bianchini eredi	4	1	17		3900							1	1	1		1	
	Cutti Davide	2	2	21		11050									1	1		
	De Reali cav. Antonio . .	1		52		2600								1				
	Groppo Angelo	1		26		1300									1			
	Morosini nob. Alessandro .	1		26		1300											1	
	Traversi don Angelo . .	2		91		4050								1	1			
	Vianello prof. Angelo . .	13	6	42	50	32925	1		1	1			1	1	3	3	2	
Spresiano . .	Gritti conte Enrico . . .	3	1	50		5300										2	1	
	Gritti conte Alessandro . .	1		25		300											1	
	Gasparotto Vecellio Anton.	2	1	62	50	2300											2	
	Lazzaris Luigia	2		80		2664									1	1		
	Negretto Angelo	1	1			2000										1		

Villorba . .	Felissent conte Carlo . .	6	1	39	80	5665						1		1	1	2	1	
	Grassini cav. Marco . . .	1		35		1000										1		
	Ninni conte Cristo . . .	2		20		1000										2		
	Rossi cav. Francesco . .	1		10		500										1		
Casale . . .	De Reali cav. Antonio . .	4	4	20		25000				1			1		1	1		
	Ninni conte Cristo . . .	1	1			5000										1		
	Spandri Angelo	1		60													1	
	Distretto di TREVISO	196	89	23	71	355960	1		1	6	2	9	18	21	75	40	23	
Oderzo . . .	Gasparinetti cav. Alessandro	1		50		?												1
Fontanelle . .	Galvani d'Onigo cont.ª Elisa	20	8	51		42550							1	5	12	2		
	Porcìa conte Paolo . . .	1	1	25		?												1
Gorgo . . .	Chemin	1	8			?												1
	Revedin conte Luigi . .	1	1			5000								1				
Mansuè . . .	Arrigoni Bernardo . . .	1		65		?												1
	Galvani d'Onigo cont.ª Elisa	3		95		4750									1	2		
	Parpinelli Antonio . . .	1	2			?												1
	Da riportarsi	22	86			52300							1	6	13	4		5

COMUNE	PROPRIETARIO	Num. dei vigneti	SUPERFICIE			NUMERO delle VITI	ANNO DELL'IMPIANTO											
			Ettari	Ari	Centiari		1853	1863	1864	1865	1866	1867	1868	1869	1870	1871	1872	non indicato
	Riporto	22	86			52300							1	6	13	4		5
Mansuè . . .	Silvestrini Giuseppe . . .	1	2			?												1
	Galetti dott. Costante . .	5	4	10		15900								1	1	1	2	
	Gini Fratelli	1	1			5000									1			
	Loro Antonio	1	1			4638									1			
	Papadopoli conti Fratelli .	3	2	22	05	6953								1	1	1		
	Wiel nob. Alessandro . .	1	2			?												1
Ormelle . . .	Carrer dott. Basilio . . .	1	1	20		?												1
	Davanzo dott. Giuseppe . .	1	1			?												1
	Galvagna bar. E.	1	4	50		?												1
	Vivante Caliman	1		60		?												1
Piavon . . .	Carniello cav. G. B. . . .	1	1	50		?												1
	Bonamico conte Luigi . .	1	2	50		?												1
Ponte di Pieve	Accurti nob. Sorelle . . .	1	1	25		?												1
	Giustinian conte G. B. . .	1	2			?												1

Salgareda . .	Vianello Giuseppe . . .	1		45		?												1
San Polo . .	Papadopoli conte Fratelli .	25	30	86	82	160479					1	4	4	2	7	5	2	
	Distretto di ODERZO	75	81	04	87	245270					1	4	5	10	24	11	4	16
Conegliano. .	Bruni dott. Pietro . . .	3		75	50	1300								1	1		1	
	Casorti Gio. Batt.	1		53	22	1774										1		
	Concini cav. Domenico . .	1		04		400									1			
	Dalla Balla dott. Pietro. .	1		20		2000										1		
	Del Giudice nob. Giuseppe	2	2	25		7300							1				1	
	Manzoni cav. Gio. Ant. .	11	2	19	20	8620				1	1			3	2	3	1	
	Marchetti Antonio . . .	2		28	38	2100										1	1	
	Società Enologica	4		50		3510				1				3				
	Walluschnig Antonio . .	1		27		1800							1					
Codognè . .	Galvani d'Onigo cont.ª Elisa	6	2	40		12100									4	2		
Gaiarine . .	Cappellari	2	1	15		3820							1	1				
	Fabbro dott. Giulio . . .	2		59	10	1970									2			
	Pera nob. Fratelli . . .	2		57		1900						1	1					
	Da riportarsi	38	11	73	43	48594				2	1	1	4	8	10	8	4	

COMUNE	PROPRIETARIO	Num. dei vigneti	SUPERFICIE			NUMERO delle VITI	ANNO DELL'IMPIANTO											
			Ettari	Ari	Centiari		1853	1863	1864	1865	1866	1867	1868	1869	1870	1871	1872	non indicato
	Riporto	38	11	73	40	48954				2	1	1	4	8	10	8	4	
Gadega . . .	Andreetta	3	1	50		3200									1	2		
	Benedetti cav. Felice . .	1		12	50	600			1									
	Bontempi Domenico . . .	1		50		1400										1		
	Candiani Beniamino . . .	1		75		800									1			
	Manzoni nobile G. A. . .	2	1			2100									1		1	
	Papadopoli conti Fratelli .	4	2	.		14000										4		
Mareno . . .	Balbi nobile M. Giulio . .	1		27		1800										1		
	Dalle Rose conte Donà . .	4	1	74		7550								1	2		1	
	Pini dott. Giacomo . . .	1	1			5500									1			
	Walluschnig Antonio . .	1		54		2700							1					
Orsago . . .	Padovan Carlo	1		30		500							1					
Pieve di Soligo	Balbi nobile M. Giulio . .	4	1	39	50	9300								2		2		
Refrontolo . .	Balbi nobile M. G. . . .	3		25	50	1650							1			2		
	Collalto conte Ottaviano .	26	1	01	04	10104						1	1	23		1		

	Malvolti nob. Giacomo . .	1		25		1666						1						
	Parroco di Refrontolo . .	1		6	30	210							1					
San Fior . .	Fabris nob. Pietro . . .	1	3	34		3340									1			
	Malvolti nob. Angelo . .	3	1	50		14166									2	1		
	Panigai conte Cesare . .	1	1			4000										1		
Santa Lucia .	Waluschnig Antonio . . .	1		20	25	1350							1					
S. Pietro di Feletto	Dalto Michiele	1		48		1600								1				
	De Lozzo Fratelli	1		42		1400									1			
	Dormo	1		21		700								1				
	Ghetot	1		24		800								1				
	Malvolti cav. Angelo . .	3	1	12	50	11250									3			
	Marchetti Antonio . . .	1		39		1300									1			
	Marcon	1		24		800							1					
	Scremin Francesco . . .	1		45		1500								1				
Susegana . .	Collalto conte Ottaviano .	8	9	84	71	98471							2	2	1	2	1	
	Carrara	1		13	56	1356										1		
Vazzola . . .	Bonotto Pietro	3	1	50		6400									1	1	1	
	Da riportarsi	121	45	51	26	260107			1	2	1	3	13	40	26	27	8	

COMUNE	PROPRIETARIO	Num. dei vigneti	SUPERFICIE			NUMERO delle VITI	ANNO DELL'IMPIANTO											
			Ettari	Ari	Centiari		1853	1863	1864	1865	1866	1867	1868	1869	1870	1871	1872	non indicato
	Riporto	121	45	51	26	260107			1	2	1	3	13	40	26	27	8	
Vazzola . . .	Concini cav. Domenico . .	1		50		800								1				
	Gasparinetti Ernesto . .	1		50		800								1				
	Nardi dott. Nicolò . . .	1		75		2400											1	
	Toffoli Vittorio	1		25		220							1					
	Distretto di CONEGLIANO	125	47	51	26	266127			1	2	1	3	14	42	26	27	9	
Vittorio . . .	Armellini eredi	1	1			5000								1				
	Biave Giuseppe	2		24	75	1990						1					1	
	Comizio Agrario	1		31	50	1272									1			
	De Carlo Fratelli	4		82	76	3938						1	2				1	
	Dalla Grazia Carlo . . .	1		10		400										1		
	Franceschini Antonio . .	1		04	80	375								1				
	Gentili Fratelli	14	1	51	29	10352					1		1		3	5	4	
	Graziani nob. Augusto . .	3		30		2400									1	1	1	

	Mozzi dott. Andrea . . .	1		13	20	570									1			
	Pellatis nob. Paolo . . .	13	3	02	05	17026		1	1	3	1	1	1	2	1	1	1	
	Posocco Benedetto . . .	1		12		600									1			
	Trojer dott. Trojano . . .	1		05	09	509										1		
	Vascellari Fratelli . . .	1		03	64	364								1				
	Zava Fratelli	8		93	77	5712			1					4	2	1		
	Zandonella Andrea . . .	3	1	20		6000							1		1	1		
Cappella . .	Franceschini Antonio . .	1		14	30	603										1		
Cison . . .	Brandolin conte Annibale .	1		25		2500								1				
	Noale dott. Carlo	1		12	50	1200								1				
Colle Umberto	Dal Molin G. B.	1		12		600									1			
Cordignano .	Brandolin conte Sigismondo	1	1	10		4200										1		
	Mocenigo conte Alvise . .	2		24	23	1719										2		
	Pellegrini Giacomo . . .	3		20		1700								1	1	1		
	Zava Fratelli	2		13	71	641								1	1			
Fregona. . .	Biave Giuseppe	1		48		1680									1			
	Trojer dott. Carlo . . .	1		70		1573									1			
	Da riportarsi	69	13	34	59	72944		1	2	3	2	3	5	12	16	16	8	

COMUNE	PROPRIETARIO	Num. dei vigneti	SUPERFICIE			NUMERO delle VITI	ANNO DELL'IMPIANTO											
			Ettari	Ari	Centiari		1853	1863	1864	1865	1866	1867	1868	1869	1870	1871	1872	non indicato
	Riporto	69	13	34	59	72924		1	2	3	2	3	5	13	16	16	8	
Sarmede . .	Brandolin conte Sigismondo	2	1	39	50	6494									1	1		
	Mocenigo conte Alvise . .	6		81	03	6330									1	2	3	
	Padovani Carlo	4	3	10		26000								1	1	1	1	
	Pontini nob. Antonio . .	2		29	28	1700									2			
Tarzo . . .	Mozzi dott. Andrea . . .	1		09	30	725										1		
	Scarpis nob. Lorenzo . .	1		40		1600								1				
	Zandonella cav. Andrea .	3		90		3800						1			2			
	Distretto di VITTORIO	88	20	33	70	119573		1	2	3	2	4	5	15	23	21	12	
Valdobbiadene.	Arrigoni dott. Francesco .	3		42	05	1537								1			2	
	Favaro Pietro	2		25		2500					1						1	
	Reghini Angelo	1		08		421											1	
	Reghini Giuseppe	3		79	75	4460									1	1	1	
Farra di Soligo	Balbi Valier nob. M. G. .	1		45		1500										1		

	Sbardella Parroco . . .	1		03	78	236									1			
	Toffoli dott. Alessandro . .	1		04	62	272								1				
	Vedovato Bortolo	1		08		400								1				
Moriago . .	Balbi Valier nob. Giulio .	1		30		1000									1			
S. Pietro di Barbozza	Cambruzzi dott. Giacomo .	2		09	73	616									1		1	
	Felador Giacomo	1		08	64	411											1	
	Menegazzi Antonio . . .	1		73	08	1476										1		
	Reghini Giuseppe	2		35	73	1823									1	1		
	Tormena Giuseppe . . .	1		12	69	317										1		
Segusino . .	Reghini Giuseppe . . .	2		17	55	900											2	
Vidor . . .	Balbi Valier nob. M. G. .	1		09		300										1		
	Distretto di VALDOBBIADENE	24	4	12	62	18169					1			3	5	6	9	
Montebelluna .	Legrenzi Giuseppe . . .	2		67		3361									2			
	Rinaldi conte Pietro . . .	1	7			24000								1				
Arcade . . .	Traversi nob. Fratelli . .	1		75		7000								1				
Cornuda . .	Rinaldi conte Pietro . .	1	2	50		10000								1				
	Da riportarsi	5	10	92		44361								3	2			

COMUNE	PROPRIETARIO	Num. dei vigneti	SUPERFICIE			NUMERO delle VITI	ANNO DELL'IMPIANTO											
			Ettari	Ari	Centiari		1853	1863	1864	1865	1866	1867	1868	1869	1870	1871	1872	non indicato
	Riporto	5	10	92		44361								3	2			
Pederobba . .	Bacchetti Luigi	1		06		500								1				
	Marangoni Ghirlanda . .	1		37		3500								1				
	Neville Guilberto	6	1	04		10160									2		4	
	Rinaldi d'Onigo	1		37		3500									1			
Trevignano .	Frassetton Luigi	1		39		1358									1			
	Oniga Farra nob. Giulio .	3		91	05	4090								1	1	1		
	Poli Patrizio	1		30		1158										1		
	Rinaldi d'Onigo	1		21		1188								1				
Volpago. . .	Pigazzi eredi	1	1			4000										1		
	Saccardo Francesco . . .	1		40		4000									1			
	Distretto di MONTEBELLUNA	22	15	97	05	77815								7	8	3	4	
Asolo . . .	Rinaldi Ettore ed Antonio.	6		12		1200									2	2	2	
	Fabris dott. G. B. . . .	1		04		400												

	Maran ingegn. Francesco .	2		08		800								1	1			
Altivole . . .	Rinaldi Ettore ed Antonio .	1		03		300									1			
	Gianna Emilio	1		10		1000									1			
Fonte . . .	Rinaldi Ettore ed Antonio .	1		02	20	220									1			
Maser . . .	Fabris dott. G. B. . . .	3		14		1400									1	2		
	Giacomelli Sante	6	2			4055							2		4			
S. Zenone . .	Martini Antonio	1		10		1000									1			
	Distretto di ASOLO	22	2	63	20	10375							2	3	13	4		
Castelfranco .	Andreetta Costantino . .	1		75		2500						1						
	Avogaro cont.ª Antonietta .	5	2	20		6000								2	3			
	Barisani Francesco . . .	2	4			10500						1	1					
	Gritti dott. Francesco . .	1	1	50		5458										1		
Godego . . .	Avogaro cont.ª Antonietta .	1		70		2000								1				
Loria . . .	Volpato dott. Sante . . .	1		50		1500						1						
	Baroni Alessandro . . .	3	3			9000							1	1	1			
Resana . . .	Persico eredi	1		25		2200									1			
	Da riportarsi	15	12	90		39158						3	2	4	5	1		

COMUNE	PROPRIETARIO	Num. dei vigneti	SUPERFICIE			NUMERO delle VITI	ANNO DELL'IMPIANTO											
			Ettari	Ari	Centiari		1853	1863	1864	1865	1866	1867	1868	1869	1870	1871	1872	non indicato
	Riporto	15	12	90		39158							3	2	4	5	1	
Riese . . .	Cecconi dott. Antonio . .	1	1			3000											1	
	Polese dott. Gaspare . .	2		80		4000										1	1	
Vedelago . .	Colbertaldo dott. Domenico	2		30		900									1	1		
	Emo Capodelista conte Giov.	21	10	21		22184								2	2	8	9	
	Gritti dott. Francesco . .	10	16	78		53634							1	2	5		2	
	Marzari Paolina	1	1	50		1500									1			
	Marcello conte Ferdinando	2	2			3868									1	1		
	Onesti bar. Fioravante . .	1	1			1008								1				
	Palma Andrea	1		35		1500											1	
	Pigazzi Marcello	1	2	50		3868									1			
	Persico eredi	1	1			5000											1	
	Zamarion Felice	1		75		4050										1		
	Distretto di CASTELFRANCO	59	51	09		143670							4	7	15	17	16	

Riassunto.

DISTRETTO	Num. dei vigneti	SUPERFICIE			VIGNETI IMPIANTATI NEGLI ANNI											
		Ettari	Ari	Centiari	1853	1863	1864	1865	1866	1867	1868	1869	1870	1871	1872	non indicato
Treviso	196	89	23	71	1		1	6	2	9	18	21	75	40	23	
Oderzo	75	81	04	87					1	4	5	10	24	11	4	16
Conegliano	125	47	51	26			1	2	1	3	14	42	26	27	9	
Vittorio	88	20	33	70		1	2	3	2	4	5	15	23	21	12	
Valdobbiadene	24	4	12	62					1			3	5	6	9	
Montebelluna	22	15	97	05								7	8	3	4	
Asolo	22	2	63	20								2	3	13	4	
Castelfranco	59	51	09								4	7	15	17	16	
	611	311	95	41	1	1	4	11	7	20	46	107	179	138	81	16

Merita fermare l'attenzione sulla somma dei vigneti esposta in fondo al prospetto, la quale va aumentando di anno in anno e dimostra che la fiducia del sistema cresce coll'esperienza.

Alcuni dettagli.

La estensione dell'azienda agraria non oltrepassa comunemente i 25 ettari e va mano a mano discendendo fino alle frazioni di un ettaro, ed abbiamo il fatto costante che le aziende maggiori si trovano nella pianura, le minori al colle.

Sulla pianura vi è una demarcazione precisa fra la *Masserìa e la Chiusura*, poichè la Masseria non si restringe mai al disotto di 10 ettari, mentre la Chiusura arriva appena a 3 ettari. Sui colli si hanno invece le più piccole Masserìe, le quali di poco oltrepassano i 10 ettari e vanno diminuendo in estensione fino a raggiungere la Chiusura ed a confondersi con essa.

Al piano abbiamo circa una Chiusura ogni 3 o 4 Masserìe; sul colle non si può stabilire una proporzione perchè, come dissimo, esse si confondono.

Nel possesso del suolo i Contadini in pianura raggiungono appena il 5 per cento dei censiti; al colle, arrivano in alcuni luoghi fino al 40 per cento (Asolo). Tanto in un luogo come nell'altro sono sempre piccoli possidenti. In pianura abbiamo alcuni contadini che

possedono 10 ettari; al colle i loro possessi sono ordinariamente più ristretti, molti stanno al disotto di un ettaro.

Il contadino possidente se non è il più istruito agricoltore è sicuramente il più attivo, e crediamo che quando arriverà a persuadersi dell'utilità della coltura della vite bassa a palo secco, sarà quello che saprà ricavarne il maggior profitto.

Fra i contadini non possidenti (i quali sono circa il 95 per cento in pianura) se ne annoverano circa 15 per cento che hanno bovini propri; gli altri versano in istrettezze economiche. Ed anche sotto questo aspetto abbiamo una continua diminuzione di agiatezza, quanto più la pianura si va abbassando ed approssimando ai confini della Provincia di Venezia.

Lo stipendio giornaliero si paga dal minimo di 50 centesimi al massimo di L. 1. 50. Anche per la mercede nella pianura bassa si paga meno che nella pianura alta e sui colli.

Nella stagione invernale si paga meno e si va aumentando a mano a mano fino al Luglio, poscia si discende. La giornata è dal levare al tramontare del sole con due riposi, l'uno a mezza mattina per la colazione, di mezz'ora, l'altro a mezzodì, per il desinare, nell'inverno di un'ora e nell'estate di un'ora e mezza.

Gli operai dell'alta pianura e dei colli, sono più attivi che non quelli della bassa pianura.

Anche i piccoli furti campestri stanno in proporzione coll'altezza del suolo, essi sono più frequenti nella

bassa pianura e vanno diminuendo verso i colli, ove sono sempre più rari (*).

Insomma al colle la popolazione è più industre, più intelligente, più agiata e sente meglio la dignità; doti che vanno sempre diminuendo quanto più si discende alle parti basse della Provincia. Da per tutto vi è però un progresso innegabile; resta a conoscere se sia proporzionale, ovverosia se possano restare sempre le attuali gradazioni dal colle al piano, oppure se vi sia speranza che la pianura, facendo passi più rapidi, possa un giorno raggiungere il colle.

In tutta la Provincia vi sono possidenti che fanno lavorare terre per conto proprio, a mezzo di giornalieri. Il distretto di Castelfranco supera gli altri; in esso si calcola che sia in tale modo lavorato un decimo del terreno; nel resto della Provincia da 4 a 5 per cento. È certo che questo sistema di lavoro fa progredire l'agricoltura, sempre che resti in proporzioni e condizioni tali da non creare il proletario.

(*) Abbiamo una eccezione nel bosco del Montello, il quale è la causa di una brutta piaga della nostra Provincia. Posto sopra un colle isolato e coronato da pianure molto popolate, per il suo facile accesso da tutti i lati, dà adito a frequentissimi, anzi continui furti, in tali proporzioni, che ci si assicurò essersi formata una popolazione di ben 6000 abitanti, la quale contorna il bosco e vive di sola rapina. Questi abitanti sono conosciuti col nome di *boscaioli;* il carcere per essi non è più una pena infamante, hanno perduto il senso morale e vi si sostituì il vizio. Il boscaiolo col provento del suo furto somministra appena quanto può strettamente abbisognare alla propria famiglia, e consuma il di più all'osteria, dicendo che la Provvidenza non mancherà pel giorno successivo.

Facciamo voti perchè sia posto riparo da chi spetta a questa fonte di demoralizzazione.

Le affittanze che si fanno ai contadini sono parte a mezzadrìa, e parte a generi e denaro. Tutte poi coi gelsi ed il vino alla metà ; per eccezione ve ne sono alcune con un terzo all'affittuale e due terzi al proprietario.

Crediamo che la condizione dei contadini sia quella che fa decidere sul genere dell'affittanza. Una famiglia di contadini che abbia niente o poco più, non presta garanzia per una affittanza a generi e denaro, poichè se il raccolto non è sufficiente, bisogna notare il credito, con poca speranza di riscuoterlo ; con la mezzadrìa al contrario, se il proprietario divide la disgrazia degli anni infelici, divide pure la fortuna di quelli abbondanti, questi paralizzano il male dei primi col risparmio che permettono, ed i contadini non incontrano debiti, i quali se alquanto considerevoli tolgono l'amore al lavoro ed al risparmio.

Le affittanze a generi e denaro hanno l'inconveniente di essere contrarie alle due piante che danno i più ricchi prodotti della nostra Provincia, cioè il gelso e la vite, poichè il contadino è spinto a produrre più granaglie che può per pagare il fitto e mantenersi, e quindi profonda l'aratro fin sotto alle piantagioni, il frutto delle quali va diviso col proprietario. Ove esistono tali affittanze vediamo i gelsi offesi presso al piede dall'avantreno dell'aratro e quasi spopolati di viti i campi.

Generalmente in pianura la direzione dei filari di viti è dal settentrione al mezzodì: in colle si abbandona

qualunque idea di una direzione costante, solo si cura che sia trasversale alla pendenza, onde impedire i franamenti.

La distanza maggiore dei filari è di M. 30 e va mano a mano restringendosi fino ai 5 ed anche 4. La prima distanza si trova in pianura ove và restringendosi fino ai 12 metri secondo i luoghi. In colle ha influenza sulla distanza dei filari la pendenza del terreno e si aggira fra i 12 metri ed i 5.

Le viti ed i rispettivi alberi si pongono nei filari a varie distanze, le quali sono (o dovrebbero essere) relative alla feracità del terreno. La maggiore è di 5 metri che va restringendosi fino ai 2.

Facendo nuove piantagioni il proprietario somministra tutte le piante, ed il contadino eseguisce tutti i lavori; se si concimano, il padrone acquista il concio e l'addebita per metà al contadino, il quale deve trasportarlo.

Il lavoro ordinario per l'impianto si fa misto, cioè parte coll'aratro e parte con la vanga. Prima si fanno due o tre solchi coll'aratro, quindi si leva la terra smossa, con la vanga, poscia si fa ripassare l'aratro. Questi lavori vengono fatti durante l'inverno ed in primavera si fa il piantamento. In colle si adoperano più i lavori delle braccia che non quelli degli animali.

Gli alberi per sostegno delle viti sono in piano l'acero, l'orno e qualche volta l'olmo; al colle l'orno, l'acero e qualche volta il ciliegio. Tanto al piano come al colle si sostituiscono gli alberi morti col pioppo, ed al piano talvolta si adopera il salice.

Al piano si pongono le viti ai due lati dell'albero, una, due ed anche tre per parte; in colle una o due per cadaun albero. In generale si piantano magliuoli ed alla distanza di 20 a 40 centimetri dall'albero.

I magliuoli in alcuni luoghi si lasciano di tutta lunghezza ; in altri, e per fortuna nel maggior numero, si tagliano a due gemme sopra terra.

Generalmente si danno pochi lavori al terreno, specialmente nella pianura bassa; appena una volta all'anno si nettano le nuove piantagioni dall'erba. In collina si lavora il terreno pressochè ogni qualvolta si lavora il suolo dell'interfilare, cioè all'epoca delle arature e delle zappature.

La vite si lascia crescere a suo talento per tre, quattro, cinque e talvolta sei anni; quando sia vigorosa sufficientemente e si creda giunto il momento per porla a frutto, in alcuni luoghi la si taglia barbaramente presso terra, colla quale pratica ne muoiono non poche; in altri luoghi la si recide sopra il più basso virgulto, tagliando anche questo sopra 2 o 3 gemme; in altri ancora si applica una torcitura all'altezza di circa 40 centimetri, per invitare la pianta a gettare dei bei tralci al dissotto e la si lega ad un palo secco, che pur si lega all'albero e si stende la parte superiore della vite nella direzione del filare. Negli anni successivi si assoggetta alla potatura ordinaria.

La potatura ordinaria ha per base in tutta la Provincia, che uno stesso tralcio debba produrre il frutto, nonchè i sarmenti che devono dare il frutto nell'anno

Fig. 1.

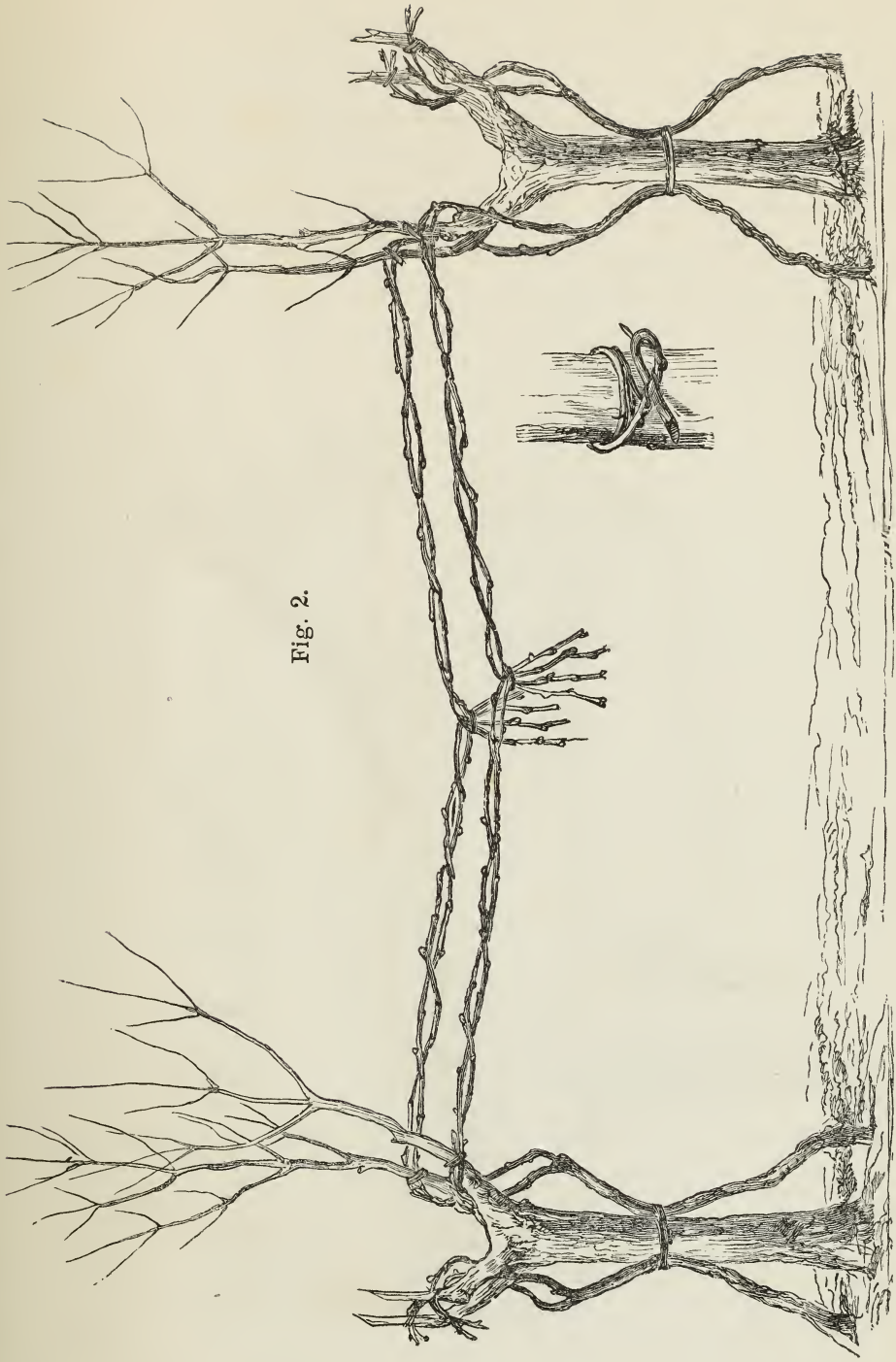


Fig. 2.

Fig. 3.

successivo ; ad ottenere questo effetto, tutti o parte dei tralci sono legati in modo che ne resti una piccola parte sotto la legatura , di modo che, e per la direzione perpendicolare di questa parte e per lo strozzamento della legatura, si ottiene sotto di essa una buona vegetazione legnosa, la quale si avviticchia da sè all'albero: in alcuni casi nei quali non si può ottenere la direzione perpendicolare di questa parte di tralcio, per meglio assicurare la vegetazione legnosa, si applica pure una torcitura nel luogo nel quale si fa la legatura. Questa torcitura è però molto praticata, allo scopo di assicurar maggior nutrimento ai getti necessari per la raccolta successiva.

Fuori di questa pratica, che è comune a tutta la Provincia, abbiamo qualche variazione nella disposizione dei tralci fruttiferi.

Nella pianura si lasciano in maggior quantità e più lunghi, si attortigliano fra di loro a due a due, e talvolta anche a tre a tre, quindi si legano quelli di una vite appoggiata all'albero vicino, in modo da formare i festoni. Nella Fig. 1 diamo il disegno delle viti giovani da 6 a 10 anni così potate. A questa età, essendo l'albero ancora debole, si sostiene la vite con pali secchi legati allo stesso. La Fig. 2 rappresenta viti di circa 20 anni, e la Fig. 3 rappresenta viti di circa 60 anni; se a questa età i tralci non raggiungono la lunghezza necessaria a fare i festoni, si lasciano pendenti. Gli alberi della pianura sono ordinariamente disposti a vaso.

Al colle i tralci fruttiferi si legano uno per uno e

Fig. 4.

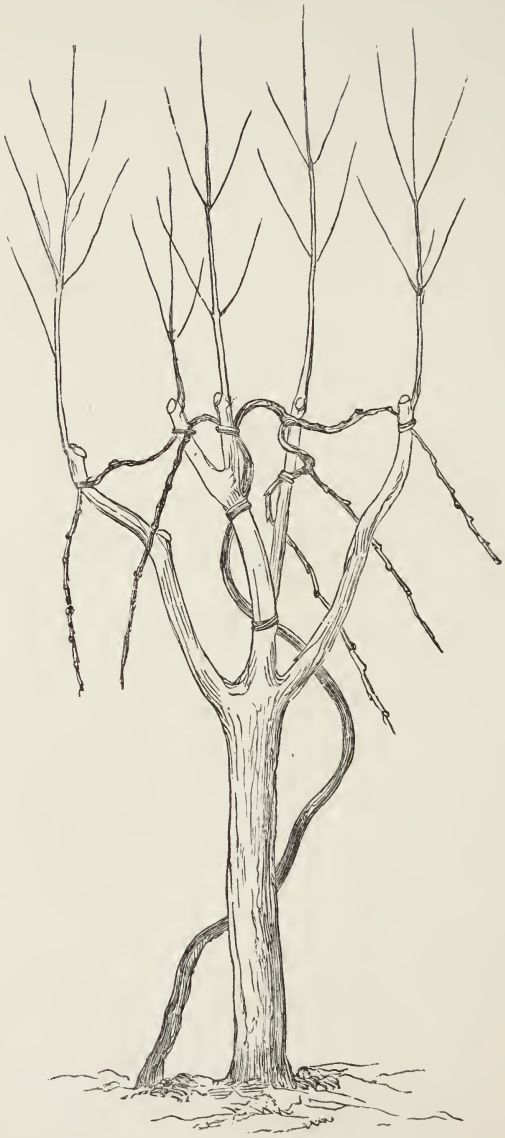
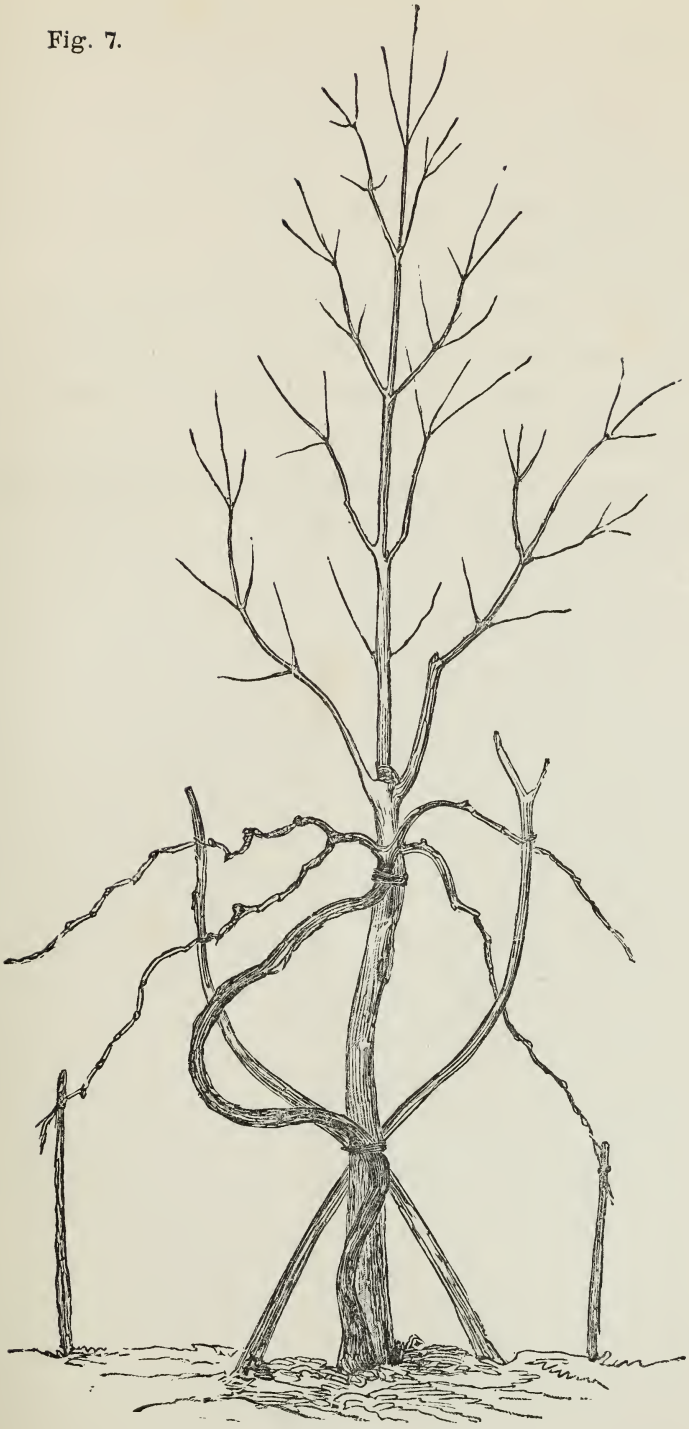


Fig. 5.

Fig. 6.

Fig. 7.



si lasciano più comunemente pendenti, ogni qual volta l'altezza dell'albero lo permette senza che arrivino a terra. Di queste viti pure diamo alcuni esemplari nelle figure 4, 5, 6, 7. Gli alberi in collina si dispongono a ventaglio, nella direzione dei filari e sono sussidiati spesso da pali secchi.

Durante la potatura delle viti si potano pure gli alberi i quali si tengono molto scarsi di fronda, cioè si tagliano i rami che hanno raggiunti i tre anni e si diradano gli altri.

Durante la vegetazione non si pratica alcuna sfrondatura nè all'albero nè alla vite.

Fig. 8.

Fig. 9.

Prendendo altrove ad esaminare la posizione topografica della Provincia trevisana, la natura del suolo, le ottime sue condizioni climatologiche, l'indole svegliata, intraprendente, gagliarda e gentile di una popolazione agricola numerosa, non vi ha alcuno che non meravigli a prima giunta, nel riscontrare il poco felice stato in cui versa la viticoltura, sia sotto il riguardo della scelta dei vitigni, vuoi sotto quello del loro modo di educarli. Nè vi ha alcuno che paragonando la viticoltura di questa Provincia con quella di altre sorelle in condizioni simili ed anche meno favorevoli, non si studi discuoprire la cagione di tanta inferiorità

e non sia costretto concludere, a giustificazione degli agricoltori trevigiani, che il sistema viticolo ancor oggi prevalente, tornava in passato di qualche opportunità. Ed infatti molte pratiche che vedemmo opportune per lo addietro oggi non lo sono più, in causa delle molte condizioni agricolo-industriali cangiate; e perciò l'agricoltore s'accinse ad istudiare e perfezionare altri sistemi. Le vigne che qua e là vanno aumentando, come risulta dagli esposti prospetti statistici, provano eloquentemente che anche in questa regione non si è immobili, ma si progredisce silenziosamente, con una forza bensì osteggiata da scarsi mezzi, ma sollecita per lo più e non disgiunta dalla prudenza necessaria in ogni radicale riforma agricola.

Difettando la materia prima sia di qualità come di quantità, essendo speciali i gusti dei consumatori della regione, anche l'arte di fare il vino venne fino ad oggi dalla maggioranza dei fabbricanti assai negletta. Si è però fondata in questa Provincia una Società Enologica, col còmpito principale di consigliare e diffondere i migliori sistemi di vinificazione e con quello di dimostrare praticamente che anche i vini di queste località possono sopportare inalterati i lungi viaggi marittimi ed incontrare al genio degli esteri consumatori. E ciò costituisce un'altra prova della necessità di progredire in questo ramo primario della industria agricola patria.

Vedemmo a pag. 33-34 che i vitigni coltivati con maggiore estensione nella Provincia sono:

Bianchi	Rossi
Verdiso	Raboso
	Bassanese
Bianchetto	Cenerente
	Marzemino
Pignolo	Schiavo
	Dolcetto
Prosecco	Recandino

i quali tutti, se si eccettuino il Prosecco, il Bianchetto ed il Pignolo, debbonsi considerare come vitigni ordinari, vuoi per loro natura ed anche pel sistema quasi selvaggio in oggi tenuto nell'educarli. Essi infatti somministrano un'uva la quale, sebbene vendemmiata matura e proveniente da plaghe più esposte ai fecondi raggi del sole, risulta sempre ricca di acidi e povera di zuccaro e dà vini, oltrechè duri, anche poco profumati. Il Verdiso particolarmente è un'uva povera di zuccaro e di altri materiali sapidi, mentre ha in proporzione soverchia i principî azotati, talmente da somministrare vino, non soltanto poco saporito, poco generoso e quasi senza profumo, ma anche di difficile conservazione.

A convalidare le nostre asserzioni valga il prospetto seguente, rappresentante la ricchezza zuccherina ed acida dei mosti di quelle poche uve che abbiamo potuto sperimentare dal 1869 in poi.

NOME DELL'UVA		ANNO	MESE		ZUCCARO p. %	ACIDITÀ per mille come se dipendente da acido tartrico	VINO OTTENUTO con 100 chilogr. di uva	TERRENO DA CUI PROVIENE
		DELLA VENDEMMIA					Litri	
Verdiso	bianco	1869	Settembre	29	18 50	6 75	74	Argilloso-calcareo-ocraceo
»	»	1870	Ottobre	13	18 »	6 95	74	Id.
»	»	1871	»	12	18 »	6 »	74	Calcareo-argilloso
»	»	1872	»	1	17 50	5 40	74	Id.
Prosecco	»	1869	»	5	18 50	6 75	61	Argilloso-ocraceo con carbonato calcare
»	»	1870	»	5	18 »	6 80	68	Id.
»	»	1871	»	13	18 »	5 40	58	Id.
»	»	1872	»	1	17 »	6 30	62	Id.
Rabbioso	»	1869	Settembre	30	21 »	8 90	82	Argilloso-ocraceo-calcare
Cruino	nero	1869	Ottobre	12	17 50	—	88	Id.
»	»	1870	Settembre	24	16 50	17 35	90	Id.
Raboso	»	1869	Ottobre	10	19 25	14 07	61	Calcareo-ghiaioso
»	»	1870	»	8	19 »	12 95	62	Calcareo-argilloso
»	»	1871	»	23	19 50	16 50	63	Id.
»	»	1872	»	18	17 »	10 20	61	Id.
Dolcetto	»	1869	Settembre	29	18 50	6 90	63	Id.
Groppello	»	1870	Ottobre	1	18 90	8 65	72	Argilloso-calcareo
Marzemino	»	1870	Settembre	30	19 »	6 30	79	Id.
Raboso veronese	»	1871	Ottobre	17	18 »	10 50	66	Calcareo-argilloso
Bianchetto	bianco	1869	»	23	20 »	6 50	—	— —
Pignolo	nero	1870	»	23	20 50	5 90	—	Argilloso-ocraceo
Recandino	nero	1870	Settembre	10	17 50	8 65	—	Calcareo-argilloso
Bassanese	»	1870	Ottobre	25	17 75	7 90	—	Id.

Non vi ha chi nieghi che le condizioni climatologiche di questa Provincia sono migliori a quelle del Tirolo, nel quale la ricchezza zuccherina delle uve, è in generale assai più apprezzabile, come risulta dal prospetto qui sotto esposto. Il fatto di una differenza così importante non possiamo giustificarlo se non riflettendo alla qualità superiore dei vitigni e al modo d'educarli.

Il seguente specchio serva dunque d'istruzione agli agricoltori del territorio trivigiano.

NOME DELL'UVA	ANNO	MESE		ZUCCARO	ACIDITA' per mille
	DELLA VENDEMMIA			p. °/o	come se dipendente da acido tartrico
Marzemino nero	1870	Ottobre	8	24 30	» »
Negrera »	1870	»	8	26 80	» »
» »	1871	»	30	23 50	» »
Visentina »	1870	»	8	25 30	» »
Tiroldola »	1870	»	8	25 50	» »
Borgogna »	1870	Settembre	21	24 00	» »
Peverella bianco	1870	Ottobre	8	31 30	» »
Vernazza »	1870	»	8	19 30	» »
Malvasia »	1870	»	8	22 30	» »
Rülander »	1870	Settembre	21	29 00	» »
Traminer rosa	1870	Ottobre	8	28 00	» »
Portugheser nero	1871	»	31	25 00	4 00
Silvaner »	1870	»	8	31 50	» »
Pinot »	1871	»	31	24 00	5 00
Tokai bianco	1870	Settembre	21	20 50	» »
Riesling »	1870	Ottobre	8	24 05	» »

Dei Vini Trivigiani.

I vini di questa Provincia fabbricati dagli stessi agricoltori e che consumansi sul luogo, si possono dividere in due semplici categorie, vale a dire:

1° In vini neri comuni da pasto
2° » gialli »

Si fabbricano inoltre per uso di famiglia i vini *santi*, *liquorosi* o *da lusso* in piccola quantità, i quali non meriterebbero neppure il piccolo onore di essere accennati. Per essi si sprecano le migliori uve a danno delle qualità dei vini da pasto.

I vini neri, fatta qualche eccezione dell'Asolano, appartengono alla regione piana della Provincia e quelli bianchi a quella collinesca e montuosa.

I processi di fabbricazione in numero di due, cioè quello pel vino giallo e l'altro pel nero, passarono, da tempo immemorabile, da padre in figlio. L'impulso dato dalla scienza, in questi ultimi tempi, al perfezionamento d'ogni industria, indusse alcuni agricoltori a modificarli in parte, ma ad una generale modificazione dei sistemi s'oppongono la cattiva costruzione delle cantine, gli attrezzi vinari di vecchia data, che dovranno poco per volta venir cambiati con dei nuovi, a forma e costruzione più razionale; infine, un ostacolo maggiore al perfezionamento della vinificazione è lo stato della

coltura scientifico-industriale della popolazione agricola, il quale tien fermo in essa il convincimento della maggiore opportunità di adoperare secondo le dottrine ereditate dal *nonno*. Dalle popolazioni si apprezzano e si consumano in quantità moderata, gli assenzî, il Neuchatel, il Fernet, le birre estere (*) ed altre bibite battezzate con nomi che l'etimologia nostra non sa interpretare, senza por attenzione ai loro ingredienti, ma guai se un vinificatore desideroso di migliorare il proprio vino s'attenta di condire il mosto con qualche chilogrammo di zucchero, ed il vino con qualche litro di ottima acquavite! Il suo credito è rovinato, il suo vino più non esita se non a grave stento. Certi perfezionamenti però andrebbero immuni anche dalla condanna del pregiudizio, e se non s'effettuano dalla generalità dei vinificatori, significa non farvi difetto neanche l'inerzia o l'indolenza.

Della Vendemmia.

La vendemmia incomincia alla metà di settembre e continua fino alla prima settimana di novembre. Nelle colline e particolarmente nei versanti a mezzodì si prin-

---

(*) Per rendere più inebbriante una qualità di birra che si fabbrica in Londra (*brown-stont*) nel confezionamento le si aggiunge una certa dose di Coccolo d'India o di Fava di S. Ignazio, sostanze ricche di Stricnina.

cipia prima che altrove. Nei luoghi più elevati, montuosi ed in quelli men graziati dal sole, la vendemmia ha luogo nell'ottobre; da ottobre a novembre infine si raccolgono le uve nere in pianura, fatta eccezione di quelle a maturanza più precoce, quali sono le Marzemine, le Schiave, le Dolcette, le Recandine. Se è un fatto conosciuto perfino dagli stessi agricoltori, che l'uva si vendemmia di consuetudine, quando non è peranco completamente maturata, è giuocoforza concludere, che le uve che si raccolgono (il Raboso) agli ultimi d'ottobre od ai primi di novembre, sono pigre a maturare e quindi più delle altre abbisognano d'un sistema di coltivazione più rispondente.

Le vendemmie si eseguiscono senza l'ordine reclamato da una buona vinificazione. Si raccolgono le uve tutte insieme mescolate; non si fanno scelte neppure in riguardo allo stato loro di maturanza; tutt'al più dai diligenti si procede alcuni giorni prima alla vendemmia dei grappoli più difettosi e si raccolgono le uve *elette* appartenenti al padrone per patto di fittanza, colle quali si confeziona il vino santo.

Nella pianura dei distretti di Conegliano e di Oderzo, dove predomina, anzi esiste quasi in totalità il vitigno Raboso, non è da rimarcarsi il malanno della trascuranza nello scernimento della qualità; in questi paesi sarebbe a desiderarsi soltanto che la vendemmia venisse ritardata, mentre per la maggior parte degli anni si raccoglie l'uva non maturata in modo uniforme. È nelle colline principalmente che devesi deplorare la trascu-

ranza nella scelta delle uve. Nelle colline di Valdobbiadene, Vittorio e Conegliano ad esempio, predomina il Verdiso bianco, ma trovansi pure qua e là disseminati altri vitigni in minor numero; ed anche in queste, come nelle colline di Asolo e Montebelluna, dove le varietà mescolate insieme abbondano maggiormente, si vendemmia senza operar scelte, e questa è la primaria ragione per la quale ogni anno variano d'alquanto i caratteri organolettici dei vini.

Prima del 1866 da quasi tutte le Autorità Comunali si fissava l'epoca della vendemmia e nessun agricoltore poteva vendemmiare pria del tempo stabilito. Soltanto dall'acquisto dell'indipendenza in poi le Autorità locali lasciano libera, quanto la raccolta degli altri prodotti, la vendemmia, e ciò soltanto per semplice rispetto alla libertà.

Giunta l'epoca di vendemmiare, uomini e donne raccolgonsi sul campo, muniti di cesti di vimini, si schierano tra i filari e procedono alla raccolta dell'uva. I grappoli si tagliano dal pampino col mezzo di ronchetti e spesso si staccano semplicemente colle mani, dove i grappoli posseggono un esile peduncolo, rompendo e perdendo degli acini. Nel viale del campo trovasi un carro con uno o più tinelli, spesso nemmeno lavati dal mosto che ricettarono l'anno precedente e per ciò ricoperti all'interno di muffe. Riempiuti i cesti si rovesciano nei tinelli, senza gran cautela che l'uva non ammacchi. I tini sono esposti al sole e si riscaldano, per cui non rade volte l'uva giunge in cantina pesta, mentre il mosto defluito

incominciò a fermentare. Soltanto allorquando il campo trovasi in prossimità alla casa padronale, l'uva si trasporta in cesti e la si deposita nel tino dove la si assoggetta alla pigiatura, quando sia riempiuto. Nelle località montuose ed inaccessibili ai carri, l'uva si raccoglie in gerle di vimini che si trasportano a schiena d'uomini sulla strada dove l'aspettano dei tini o dei carri, oppure si porta direttamente all'abitazione.

Dei tini e del locale per le fermentazioni detto Tinaia.

I tini dove si pigiano le uve e si abbandona il mosto alla fermentazione sono tutti in legno, per lo più di castagno, talvolta di quercia e spesso di larice, ed abete, ed anche di pioppo. La loro forma è conica coll'apertura nella parte più larga, e questa forma viene adottata di preferenza, perchè si presta bene alla pigiatura, che si eseguisce coi piedi ignudi. La tinaia per lo più è male riparata ed esposta alle autunnali oscillazioni termometriche. I termometri e le stufe non si conoscono nei locali per le fermentazioni. I tini non sono provveduti di coperchio ed il cappello delle vinacce trovasi esposto alle correnti aeree, tanto che può acetire a sua volontà. I tini in muratura sono affatto fuori d'uso in questa provincia. La grandezza media dei tini puossi dedurre dai seguenti dati:

Altezza.	M^{tri} 1,48	Capacità Et. 30,784
Diametro del fondo . .	» 1,48	
Diametro dell'apertura sup.	» 1,79	

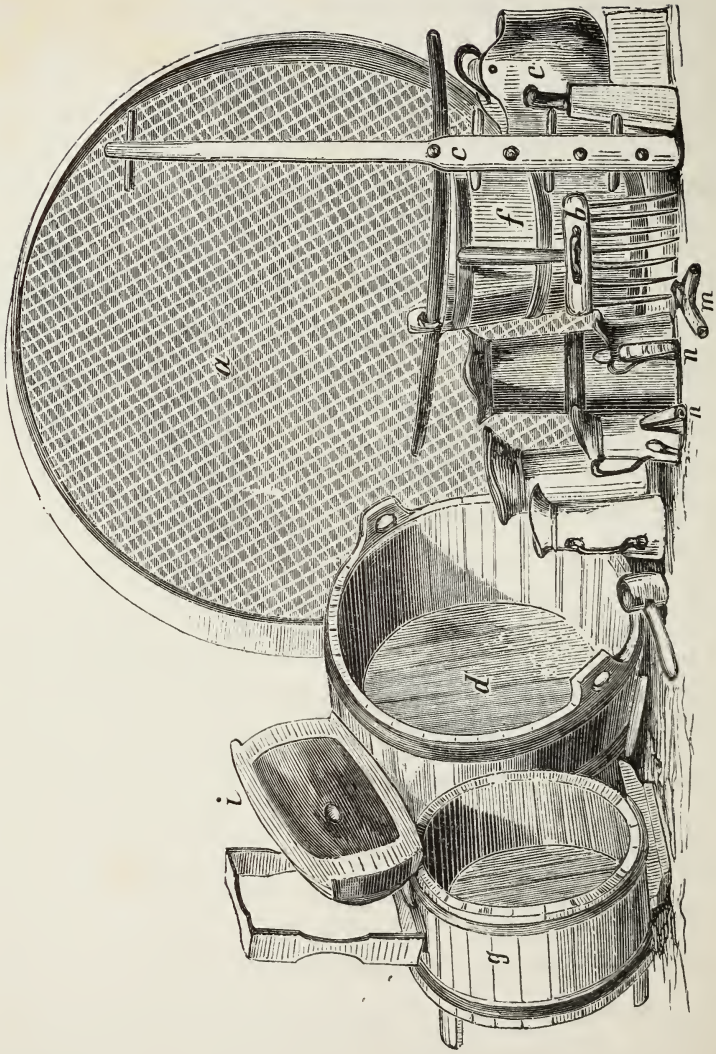
In generale nella regione dei vini neri si adottano tini più grandi. Ma la maggiore capacità di un tino non supera mai quella di ettolitri 50.

Da buon numero di vinificatori si sono introdotte riforme anche nel locale per le fermentazioni; così ad esempio da alcuni si adottano i tini conici colla base in basso, ed anche il sistema delle fermentazioni a tino chiuso ed a vinacce sommerse, va poco a poco estendendosi.

Fabbricazione dei Vini neri.

Raccolte le uve si conducono coi tinelli sopra carro nella tinaia. Le uve vengono da questi tinelli trasportate nei tini di pigiatura e dove devono anche subire la fermentazione. È quasi generale la costumanza di levare ai grappoli i graspi. Per ciò fare, si copre la bocca del tino che deve ricevere l'uva con una rete di corda fissata sopra un telaio di legno quadrato o circolare (Fig. 10, *a*), due o più contadini si dispongono dintorno al telaio provveduti cadauno di un rastrello, precisamente di quelli adottati per la raccolta del fieno. Un altro uomo sale nel tinello dell'uva coi piedi ignudi, prende un pettine di legno avente otto

Fig. 10.



o più denti (Fig. 10 *b*). Con questo piglia l'uva, la gitta nella rete di corda ed i contadini colla schiena del rastrello citato la comprimono e tritolano fra le maglie, in guisa da obbligare gli acini a staccarsi dai grappoli e cadere nel tino, ed i grappoli così spogliati vengono messi a parte. Terminato lo sgrappolamento, l'uva trovasi disposta nel tino in mucchio conico, il quale si abbandona a se stesso per due giorni ed anche più, cioè fino a che siasi per bene riscaldata. Di quando in quando, mediante un *follatore* (Fig. 10 *c*), si applicano al mucchio dei fori, da tre a cinque, allo scopo di *dar colore al vino*. Riscaldata tutta la massa dell'uva, si procede, dopo 24 a 36 ore, alla pigiatura. In questa Provincia le uve vengono pigiate coi piedi. Quattro uomini, in una giornata di 10 ore, pigiano da 500 a 600 miriagrammi d'uva. Alcuni operai gettano le scarpe, entrano nel tino e si pongono all'opera ballando e premendo coi piedi l'uva, che così si schiaccia; uscita la quantità maggiore di mosto, le vinacce vengono nel tino stesso disposte in banche, le quali son fatte in guisa che l'uomo, poggiandosi colla schiena alla parte opposta del tino, si mette in grado di esercitare su di esse una pressione bastantemente energica perchè quasi tutto il mosto defluisca. Tale sistema di pigiare non è da rigettarsi purchè non si trascuri, come spesso avviene, la nettezza. Dopo le prove fatte dalla Società Enologica trevisana coi pigiatoi meccanici, vedutine i risultati favorevoli, alcuni vinificatori si sono provveduti di questi istrumenti ed abbandona-

rono il più diffuso sistema, anche con grande vantaggio nella sollecitudine.

Durante la pigiatura, il mosto, man mano che esce per un buco inferiormente praticato al tino, si raccoglie in un largo e basso recipiente, detto *ormella* (Fig. 10 *d*), dal quale lo si toglie mediante secchi di rame stagnato (Fig. 10 *e*), e lo si riversa in mastelli, portati a spalle mediante una stanga che vi passa attraverso due orecchie, i quali hanno la capacità di ettolitri 0,50 (Fig. 10 *f*), quindi lo si misura ed imbotta provvisoriamente in un fusto disposto in vicinanza. Lo s'introduce nella botte mediante un imbuto di legno detto *lora* (Fig. 10 *g*, oppure *i*). Terminata la pigiatura e misurato il mosto lo si riversa nel tino sopra le vinacce, dove lo si abbandona alla fermentazione. Ben presto il *cappello* si forma, il quale, il più delle volte, sormonta gli orli del tino, assumendo una superficie molto convessa. Il mosto si lascia fermentare dagli 8 ai 15 giorni e poscia si svina. Nulla si fa durante la fermentazione, tutto al più si costuma da pochi rompere il cappello col *follatore* (Fig. 10 *c*).

Nel distretto di Montebelluna, nonchè da molti nell'Asolano, si costuma spillare ripetutamente una certa quantità di vino e riversarlo sopra il cappello, e ciò tutto per arricchirlo di tinta.

La svinatura si eseguisce all'aria; si applica alla spina una cannella (*candola*, Fig. 10 *m*) ed il vino si lascia cadere con tutta forza nell'ormella anzi accennata, e

poscia coi mastelli lo si misura, lo si porta in cantina, e lo si imbotta. Le vinacce si lasciano sgocciolare e poscia si dividono fra i contadini, tutte o una metà, i quali le impiegano a fare il vinello (*vin piccolo*). Il torchio non viene usato che da pochi, anche perchè i contadini s'oppongono a tale uso che fa perdere di valore le vinacce, rendendole meno opportune alla confezione del vinello suddetto. Però alcuni in questi ultimi anni, ad imitazione della Società Enologica, si provvedettero di torchi in ferro, e vedutone il vantaggio, li consigliarono ad altri, ed è da ritenersi che fra non molto, tutte le grandi cantine si troveranno in possesso di tanto utile meccanismo.

Le botti, prima di riempirle di vino, si ammostano, vale a dire si lavano con del mosto o con del vino stesso da imbottare.

Terminate le fermentazioni, si procede in generale alle colmature, le quali si praticano con bastante frequenza pel primo mese, poscia si chiude la botte e si rilascia in quiete fino a marzo, alla quale epoca si pratica un travaso, che si eseguisce precisamente come la svinatura, cioè senza riguardo di dar aria al vino e di disperdere i suoi principii volatili. Dopo il travaso, nulla più si fa: si chiude la botte e non si praticano più le colmature, neanche se siasi cavato del vino pel consumo, ed infine si procura di venderlo al più presto.

Il vino risulta acerbo, astringente, assai colorito, e si esita per lo più in estate, mentre nel verno ed in

primavera dalla popolazione si preferisce consumare il giallo come più pronto al consumo e più eccitante.

I vini neri che restassero invenduti, durante il primo anno si lasciano nel recipiente dove vennero posti al primo travaso e di rado si cangiano di botte una seconda volta; soltanto da pochi si costuma praticare le colmature, ed è per tal ragione che i vini alla superficie sono sempre carichi di uno strato considerevole di *micoderma vini e di micoderma aceti*. Questa è la ragione per la quale i vini neri, oltre di essere acerbi-astringenti e sovraccarichi di colore, a stagione avanzata piccano alla gola per la presenza di acido acetico. Rarissimi sono i vini che dopo un anno sieno affatto esenti da difetti. La presenza dell'acido acetico trovasi fin dall'origine pel cattivo sistema di fermentazione. Vi si accusano poi frequentemente le muffe ed altri malori, in causa del pessimo sistema di conservare le botti, il quale accenneremo in appresso.

Quasi tutti i vinificatori posseggono vino nero anche dopo un anno, o per essere rimasto invenduto, o perchè ne serbano per averne di *vecchio* (dopo un anno il vino lo chiaman vecchio!), il quale poco prima, poco dopo s'imbottiglia e fa considerevole deposito.

Se il vino così imbottigliato si serba per più anni, almeno il cinquanta per cento si converte in aceto o si guasta, anche perchè d'ordinario si fa uso di turaccioli di cattiva qualità, ma a buon mercato.

A quanto s'è descritto si restringono press'a poco i processi usuali di fabbricazione dei vini neri, adottati

dalla maggioranza dei produttori. Non molti son quelli che usano le solforazioni, le clarificazioni ed altro, però, meno che in altre località vi ha ragione di praticare tali operazioni enologiche, fino a che i consumatori preferiscono vini nuovi ed apprezzano quelli che si *tagliano col coltello* che *fanno cimossa*, colle quali espressioni usate in paese, s'intende accennare a' vini duri, carichi di materia colorante.

Fabbricazione dei vini gialli.

Le uve bianche si raccolgono e si conducono in *tinaia*; come si costuma per le nere, si versano nel tino di pigiatura e si pigiano alla maniera descritta. Terminato lo schiacciamento, si riversa il mosto sulle vinacce, si mescola e poscia si abbandona alla fermentazione. La svinatura si pratica dai più all'ottavo od al decimo giorno, da alcuni dal ventesimo al trentesimo giorno, o poco più poco meno quando il cappello siasi sommerso ed il vino abbia assunta bastante limpidezza.

Giunto il momento della svinatura, si spilla nel modo indicato pei vini neri, lo s'imbotta nella medesima maniera descritta. Delle vinacce bianche si fa il medesimo uso di quelle nere, e ottenuto il vinello, tanto le une come le altre si danno per pasto alle pecore, o si gettano nel concimaio, oppure si stendono direttamente al piè delle

viti (*). Si chiude l'apertura del cocchiume imperfettamente e poscia dai più si aspetta il marzo successivo per operare i travasi, che da molti si eseguiscono anche in dicembre.

Le colmature non si praticano, chè anzi è invalsa l'opinione tra i vinificatori, che la pellicola di micoderma, la quale formasi alla superficie, contribuisca a conservare il vino *difendendolo dall'aria!!* Non vi ha chi non comprenda quanto sieno difettosi i sistemi accennati; e se per noi è doloroso mettere a nudo le piaghe di un'industria fra le primarie del nostro paese, lo facciamo se non altro allo scopo di stimolare gli agricoltori a far meglio. Ci torna però di conforto riscontrare come qua e là s'incominci ad adottare sistemi più razionali. Così ad esempio, vi sono quelli che antecipano la svinatura dei vini bianchi perchè compiano la fermentazione nelle botti, applicando al foro del cocchiume l'apparecchio idraulico, per l'uscita dell'acido carbonico. Il sistema dei tini con coperchio, della fermentazione a vinacce sommerse, incomincia ad acquistar credito; così dicasi delle solforazioni, che si eseguiscono col fornelletto (Fig. 20 *a*), oppure con miccie di solfo introdotte pel foro del cocchiume, appese all'estremità d'un filo di ferro. Le chiarificazioni pure sono da taluni praticate, però soltanto allora quando il vino persiste a mantenersi torbido. Per lo più si fa uso della chiara d'uovo e della gelatina Lainé.

(*) Vi sono in Provincia alcuni che comperano le vinacce *non adoperate a fare il vinello, e le distillano per avere l'acquavite.*

I travasi, dalla maggioranza dei vinificatori si eseguiscono anche per i vini gialli come già dissimo per i neri. Soltanto in questi ultimi anni, per l'esempio dato dalla Società Enologica, i travasi si fanno con maggiori riguardi e talvolta si adottano apposite pompe. I nostri consumatori preferiscono vini *neri* e non rossi, vini *gialli* e non bianchi, e ciò giustifica in parte il vinificatore se adotta processi difettosi, purchè atti a somministrare un liquido più facilmente esitabile. Più volte, per dir vero, udimmo vinificatori dichiararsi ben disposti per introdurre perfezionamenti nella cantina, ma il principale loro ostacolo è sempre questo della difficoltà maggiore d'esitare vini meno carichi di colorito, meno aspri che, a detta dei negozianti e bevitori paesani, non hanno *mercanzia*. Quando saranno modificati i gusti del paese, il perfezionamento enologico camminerà con maggior lena; tale modificazione dei gusti si otterrà poco per volta, ma intanto è a desiderarsi d'urgenza l'adozione dei miglioramenti valevoli a salvare le migliaia d'ettolitri di vino che guastano ogni anno. Ci duole non aver potuto compilare una statistica rappresentante la quantità media di vino che si guasta per anno; siamo convinti che il numero di ettolitri risulterebbe edificante.

Imbottato che sia il vino giallo altro non gli si fa, soltanto lo si travasa, come si disse, una volta o tutto al più due, e lo si vende quanto più presto è possibile, anzi spesso lo si consuma ancor torbido, dolce, cioè non perfettamente fermentato.

I vini gialli di questa Provincia hanno poco profumo, non sono mai perfettamente limpidi; sempre posseggono il sapore delle graspe e del tannino, di frequente accompagnato da speciale sapore di botte, quasi sempre nell'estate puntano la gola e spesso divengono filanti.

Per mettere qualche riparo al guaio dei vini che si rendono impotabili, dal Direttore della Società Enologica si ideò un enotermo *(enotermo Carpenè)*, semplice ed economico, il quale trovavasi esposto dai fratelli Ronfini meccanici in Treviso, alla mostra mondiale di Vienna, dove venne premiato, e si offerse ai produttori di vini bianchi (Fig. 11). — I resultati ottenuti dalla *pasteurizzazione*, per quanti la applicarono con senno, in generale, fatte cioè delle eccezioni, si considerano vantaggiosi.

Nella provincia di Treviso è assai difficile rinvenire vino giallo affatto esente da difetti, dopo un anno di età, ed è perciò che fra i vinificatori è invalso il pregiudizio che i vini gialli *sono eccellenti*, ma non possono durare inalterati molto tempo.

Se in questa provincia non si dura fatica trovare una buona bottiglia di vino d'uva appassita, dell'età di due ed anche cinquant'anni, se è possibile rinvenire una bottiglia di vino nero, sano, se non affatto esente da difetti, dell'età di due o più anni, risulta quasi improbabile rinvenirne un bicchiere di giallo comune, che abbia appena tre anni di età.

Veggasi ora l'analisi chimica comparata dei vini ordinarii, fabbricati coi metodi usuali del paese, in fine del volume.

Fig. 11a.

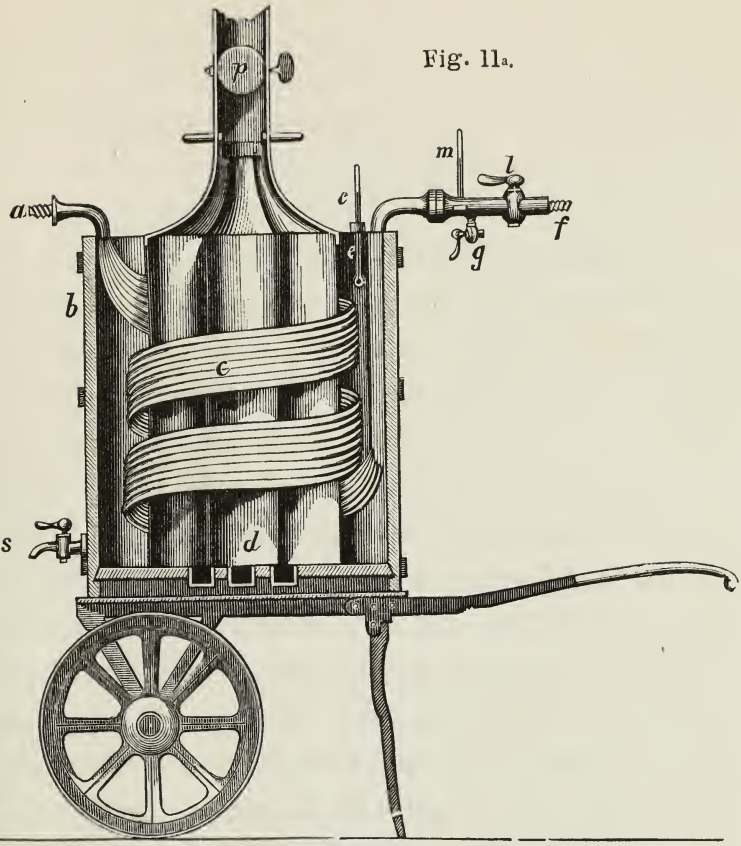
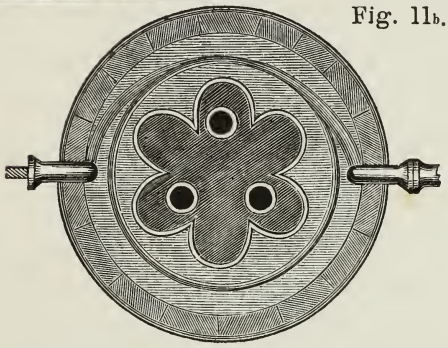


Fig. 11b.



a Tubo pel quale entra il vino da riscaldare; *b* Tinozza in legno ripiena d'acqua; *c* Serpentino pescante nell'acqua; *d* Fornello verticale per riscaldare l'acqua; *e* Termometro che indica la temperatura dell'acqua; *f* Tubo per l'uscita del vino riscaldato; *g* Robinetto per l'uscita del vino riscaldato quando si voglia introdurlo in bottiglie; *l* Robinetto; *m* Termometro che indica la temperatura del vino; *p* Camino; *s* Robinetto d'uscita dell'acqua.

Del vino Santo detto vin da bottiglia.

La fabbricazione del vino Santo o liquoroso è pure semplicissima. Le uve che si adoperano vengono scelte con diligenza somma e sono, come abbiamo detto, quelle *elette*, che i mezzadri portano come onoranza ai padroni. Si collocano ad appassire sopra graticci, oppure si appendono a fili in stanze bene asciutte, e si lasciano appassire, di rado fino a dicembre, e il più delle volte fino a marzo. Giunta l'epoca, si pigiano ed il mosto si ripone in piccoli recipienti da uno a due ettolitri, che si lasciano scemi. Questi si chiudono perfettamente, fissando per bene il cocchiume. I recipienti si dispongono nel *canevino*, e da molti si collocano in soffitta, od in una stanza sotto il tetto della casa. Altro non si fa; il mosto incomincia a fermentare dopo 15 giorni ed anche dopo due mesi e la fermentazione va a rilento; al termine di due ed anche tre anni lo si cava dai recipienti e s'imbottiglia. S'intende da sè che sopra dieci fusti ve ne sono almeno due, il cui liquido è convertito in aceto, mentre negli altri, sebbene il mosto fosse uguale, il vino presenta sapore differente; in uno, ad esempio, il mosto fermentò completamente, ed il vino risultò amaro e secco; nell'altro non subì la perfetta fermentazione e rimase dolciastro, così pure è limpido, è torbido, secondo il recipiente, e via via, tanto che

da nessun fabbricatore si sa preventivamente la qualità di vino che dovrà risultare con tale sistema di vinificazione; si getta alla sorte il mosto e fortunati quanti hanno *carrettelli (fusti) da buono* da riporlo, perchè avranno maggior probabilità d'ottenere *ottimo vin da bottiglia.* Vini Santi se ne rinvengono di ben riusciti e questi hanno innegabilmente dei pregii, risultando talvolta prelibati, ma *costano sempre più di quanto valgono.* Non si vuole intendere che, amando avere ottimo vino, convien meglio acquistarlo dal mezzodì d'Italia e della Spagna. La fabbricazione di questi vini in provincia è un capriccio, che si paga abbastanza. Anche gli agricoltori posseggono i loro capricci ed hanno il diritto di soddisfarli!

Per lo più alla fabbricazione di questi vini si adopera uva bianca; nella pianura però si confezionano anche con uve nere. Con quella *Rabosa* si ottiene il *Rabosino*, che è agro-dolce e rassomiglia, se è lecito il paragone, al sciroppo di tamarindi alcoolizzato. Questi vini appena appena si possono classare fra i liquorosi, non contenendo essi in generale più del 15 °/₀ di alcool in volume.

Adulterazioni dei vini.

Per quanto semplice ed innocente si possa considerare in Provincia l'arte di fare il vino, pure ha anch'essa alcune adulterazioni, le quali si praticano come

dai vinificatori, dai negozianti e rivenditori al minuto. Lasciamo a parte il zuccheraggio dei mosti, l'alcoolizzazione dei vini, le quali operazioni, se eseguite con senno, si debbono considerare, anzichè adulterazioni, perfezionamenti dell'industria.

Spesso i vini bianchi sono smunti di colore; per renderli commerciabili, cioè per caricarli di colorito, generalmente si costuma caramellizzare dello zucchero; quando questo ha assunto il colore giallo oscuro, lo si polverizza e lo si discioglie nel vino, che così ingiallito si fa più accettabile al consumo locale. Altri per caricare il vino bianco di colorito, costumano infondervi dello zaffranone, oppure della cocciniglia in dose mite.

I vini neri si arricchiscono di tinta coi fiori di papavero rosso *(Papaer Raeas)*, coi fiori di malvone, colla cocciniglia e colle bacche di fitolacca *(Phytolaca Decandra)*, conosciuta dalla popolazione per *amaranto*. Essendo qui comune la fitolacca, spesso si abusa d'assai, ed il vino mette in pericolo la salute di chi lo consuma, perchè da nessuno degli speculatori si pensa che le bacche di fitolacca hanno azione purgativa.

Di frequente per conservare il vino sano si adopera del solfato doppio di potassio ed alluminio (allume). Se di questo si fa moderato uso, pazienza; ma spesso si abusa. Ignorando i negozianti essere l'allume, in dose forte, dannoso alla salute, frequenti volte se ne versa in tale quantità, che soltanto il sapore dal vino assunto, basta a discoprirlo. Talvolta per dargli il *raz-*

zente si adopera l'acido solforico. Le autorità locali dovrebbero sorvegliare con maggior rigore tutte le adulterazioni e particolarmente quelle che possono gravemente compromettere la salute pubblica.

Delle Cantine e delle Botti.

Le cantine in Provincia sono quasi tutte sopra terra e poco ben riparate dagli sbalzi di temperatura, però per la maggior parte trovansi disposte al nord del fabbricato. Sovra esse vi esiste d'ordinario il granaio. Poche sono le cantine semi-sotterranee, rare le sotterranee del tutto. La pulitezza nelle cantine è affatto trascurata. Le muffe dominano perennemente tanto sui muri quanto sopra le botti, anzi si ammette da molti l'opportunità delle muffe alla superficie esterna dei recipienti vinari! La cantina infine serve sempre di magazzino per conservare le carni salate e spesso anche i formaggi, e non è raro il caso di rinvenire vino che ha contratto l'odore di questi.

Le botti sono costruite per lo più di castagno, ma anche di quercia, di gelso, e frequenti volte i fondi delle stesse son fabbricati con tavole di larice. Le botti variano di grandezza e la capacità loro più generalmente adottata, è quella di ettolitri 8. Vi hanno poi le grandi botti (bottoni), la cui capacità varia dai 16 ettolitri fino ai 50. I recipienti che superano la capienza di

ettolitri 16 sono molto usati nella regione dei vini neri, ossia in pianura, mentre è giustamente ammesso da tutti che i vini gialli non fanno ottima riuscita in recipienti d'una contenenza maggiore di 8 a 15 ettolitri.

Le botti usuali hanno forma comune, sono oblunghe, hanno poca pancia, e lo spessore delle doghe, per le botti da 6 a 16 ettolitri, è di millimetri 30, per quelle di maggior capacità di millimetri 50 al più. Una botte comune da ettolitri 8, ad esempio, ha la lunghezza

di	metri	1.80
ha il diametro alla pancia di	»	1.04
» » ai due fondi di	»	0.80
» lo spessore delle doghe di	»	0.025.

Esse non sono provvedute di porta, nè alla pancia, presso il cocchiume, nè al fondo in avanti; quest'ultimo nel suo centro ha uno spinello di legno o di stoppa (Fig. 10 *n*), pel quale si cava il vino per gli assaggi, o pel consumo giornaliero; più sotto dello spinello, quasi in vicinanza alla capruggine, vi ha un'altro foro per cavare il vino allo scopo di travasarlo. Botti con l'apertura necessaria per lavarle non se ne conoscono in provincia, tutt'al più vi hanno qua e là nelle grandi cantine alcuni recipienti di capienza che supera i 40 ettolitri, i quali sono provveduti di porta.

I recipienti vinari si conservano assai male e in causa della crittogama, che per una serie di anni mise ogni vinificatore nella spiacente necessità di tenerli vuoti, essi recipienti in ogni cantina sono quasi tutti più o meno difettosi. Poco a poco però si vanno eliminando

e cambiando i vecchi con altrettanti nuovi, i quali si fanno costruire alla vecchia maniera.

Tolto dalla botte il vino, senz'altro la si dispone a sgocciolare col cocchiume in giù sul proprio posto. È evidente che le fecce, rimastevi dal movimento di rotazione impresso alla botte per disporla a sgocciolare, si distendono nell'interna superficie a ricoprire lo strato tartaroso formatosi anteriormente. Asciugata che sia, la si rimette coll'apertura in su, come quand'era piena, la si chiude col tappo e per completare la chiusura, si copre il cocchiume stesso con una manata di cenere. Vi ha il pregiudizio che le botti non si debbano lavare con acqua, perchè si *snervano*, e poscia deteriorano il vino. Tutto al più, prima di adoperarle nuovamente, si ammostano, oppure si sciacquano con l'acqua e poscia con qualche litro dello stesso vino col quale vanno riempite.

Quanto sia difettoso questo modo di conservare i recipienti vinari ognuno comprende e si persuade facilmente dell'impossibilità di conservare sani e senza difetti i vini, coi sistemi accennati. Molto vino, non soltanto contrae cattivi gusti, ma va anche a male in causa dei recipienti non bene lavati.

Il tartaro che incrosta l'interna superficie delle botti in tal modo governate, conta più anni e le sue molecole cristalline trovansi ricoperte di fermenti e di fecce, le quali probabilmente sottostarono a qualche alterazione. Ne avviene che introducendovi un vino ricco di tartrati non andrà rischio di detoriare in causa di

quelli vecchi esistenti nel recipiente, chè anzi li ricoprirà alla superficie con del proprio man mano che andrà invecchiando ed arricchendosi di alcool. Ma se il vino sarà, al contrario, povero di tartrati, come talune annate avviene, questo discioglierà il tartaro della botte e le fecce vecchie rimarranno libere, si sospenderanno nel liquido per alterarlo.

Noi crediamo che questa sia una delle ragioni per le quali, principalmente in seguito ad una annata umida, o sfavorevole alla buona maturazione del frutto, il vino va a male assai più facilmente e quindi in maggior quantità.

Da quanto si è detto, l'etiologia dei nostri vini trovasi negli stessi sistemi vinicoli generalmente adottati. Confidiamo nello spirito di progredire, che non manca in paese, per vedere, in brevi anni, sanato uno dei mali economici della nostra agricoltura.

Riportiamo qui di fronte la tavola delle principali misure di capacità da vino della Provincia di Treviso, ragguagliata colla misura metrica che è la sola riconosciuta per legale.

		Ettol.	Litri	Decil.
Treviso . .				
Castelfranco				
Montebelluna	Conzo di boccali 48 . .	0	78	—
Valdobbiadene				
Pieve di Soligo				
Asolo . . .	Mastelletto di boccie 72	0	73	4
Conegliano .	Id. boccali 18	0	40	6
Campomolino	Conzo id. 90	1	17	9
Godega . .	Id. id. 90	1	17	9
Gaiarine . .	Id. id. 60	0	84	1
Motta . . .	Id. id. 72	0	87	5
Meduna . .	Id. id. 60	0	77	3
Oderzo . . .	Mastello	0	82	5
Portobuffolè .	Conzo	0	82	5
Vittorio-Ceneda .				
Vittorio-Serravalle				
Cappella				
Cison				
Follina	Conzo	0	85	7
Fregona				
Revine				
Lago				
Sarmede				
Soligo				

La Società Enologica.

Il Consiglio Provinciale in una sua adunanza nell'anno, 1868 e precisamente in quella stessa che apriva un concorso a premi annuali da conferirsi ai piantatori di vigneti, stanziava a carico del bilancio Provinciale L. 10000 per una Società Enologica da fondarsi nel Distretto che per primo, mediante soscrizione di azioni, avesse raggiunto il Capitale di L. 40000. Conegliamo, mercè le intelligenti prestazioni del Presidente del Comizio Agrario, D. Benedetti Cav. Felice, in brevi giorni soscrisse per la somma citata ed ebbesi le sede della Società, che sorse è vero con troppo tenui mezzi, ma in un paese dove le istituzioni utili e decorose acquisteranno facilmente la simpatia degli abitanti.

Lo Statuto della Società è informato al duplice scopo di istruzione e speculazione, e per rendere accessibile al maggior numero di agricoltori sì l'una, come l'altra, si fissò il prezzo delle azioni a L. 100, pagabili in quattro annuali rate.

Allo scopo di rendere partecipe dei vantaggi morali e materiali tutta la Provincia e di stimolare ogni Distretto a concorrere con nuovi capitali, venne istituito un Consiglio di Direzione, formato di Consiglieri eletti in numero proporzionale per ogni Distretto. Quelli della città di Conegliano, dov'è la sede della Società, hanno

anche il còmpito di dirigere e sorvegliare l'Amministrazione.

Il capitale incassato dalla Società non arriva ancora alla somma di L. 200 000

L'istruzione s'impartì mediante l'invio ad ogni Socio delle relazioni del Direttore Tecnico, nonchè di un sunto teorico-pratico di enologia, appositamente composto dallo stesso. L'istruzione si dà anche verbalmente dal Direttore a quanti frequentano lo stabilimento allo scopo di riceverla.

La Società accetta pure a far pratica qualche alunno, e provvede i soci degli stromenti enologici che domandano, scegliendo e consigliando soltanto quelli trovati utili coll'esperienza. Provvede i soci inoltre di quant'altro occorre nella vinificazione.

La Società infine possiede, sopra limitata superficie, un vigneto modello ed un vivàjo di viti, le cui piantine cede a modici prezzi, al fine di facilitare lo studio di vitigni diversi.

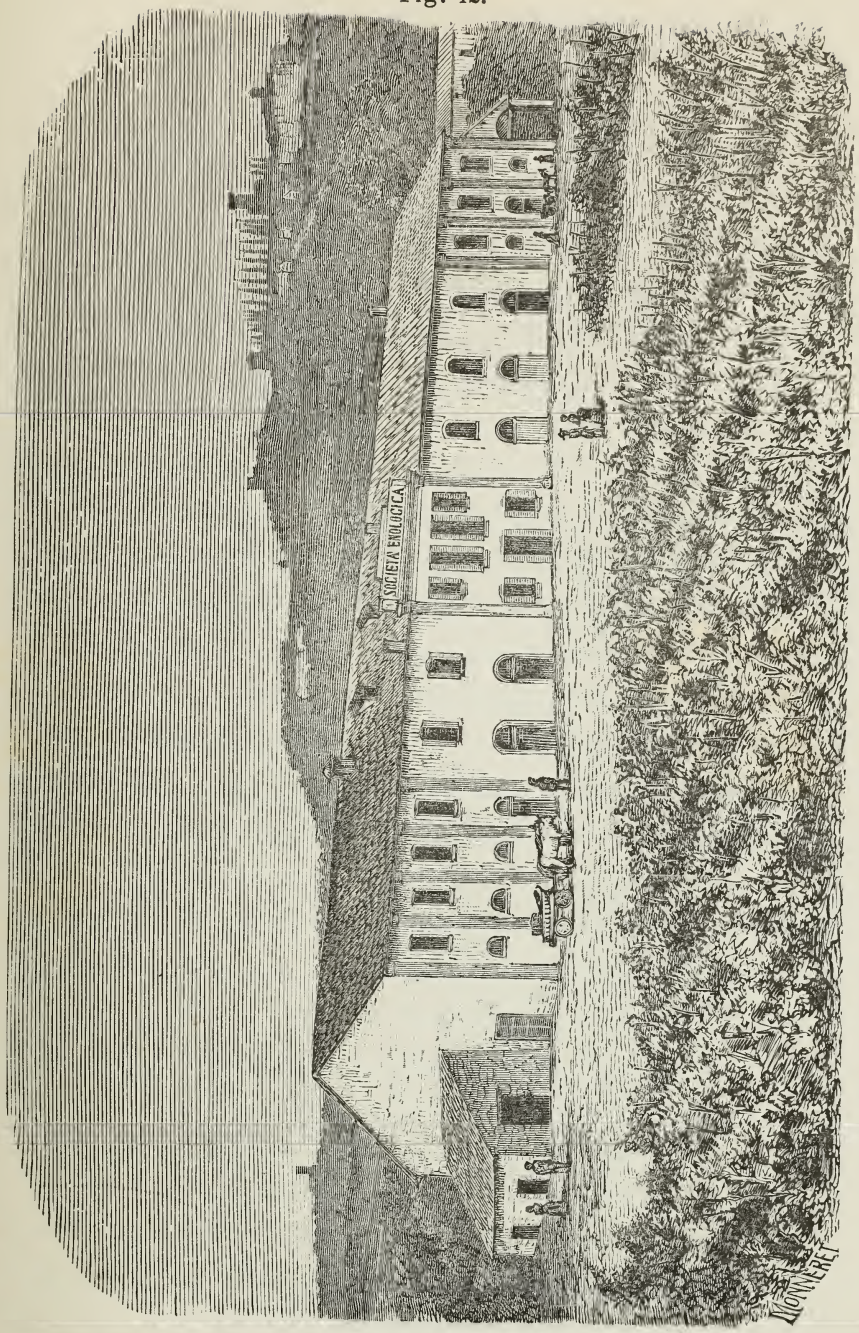
La Società Enologica non conta che quattro soli anni di vita attiva. In questo breve periodo di tempo portò a quattro Esposizioni i suoi prodotti enologici e conseguì le più incoraggianti onorificenze. Fece conoscere e parlare favorevolmente in Italia dei vini di questa Provincia, che non si conoscevano. Da Trieste, da Monaco, da Vienna, da Berlino, dall'Egitto e dalle Americhe ebbe commissioni e corrispondenze incoraggianti, commissioni che spesso dovette rifiutare, per esiguità di depositi.

Con le uve più predominanti nella Provincia confezionò due tipi principali di vino da pasto, uno bianco, il Verdiso, ed uno rosso, il Raboso. Il Verdiso, che si fabbrica dagli agricoltori coi sistemi già accennati, bene a stento mantiensi inalterato più d'un anno e si sperimentò inetto a resistere in viaggio per lontane contrade. Il Raboso dagli stessi fabbricatori, essendo come si disse, aspro, acerbo ed eccessivamente carico di materia colorante, si rifiuta al di là della regione veneta, mentre i forestieri che si fermano in Provincia, durano gran tempo prima di abituarsi ad un vino simile.

La Società colla medesima qualità di materia prima ottenne due tipi di vino, i quali benchè ancor giovani, non solo mostrarono la loro attitudine a conservarsi, ma riuscirono simpatici a quanti ne commisero. Essa offre inoltre altre qualità di vini da pasto; uno, ad esempio, è il Prosecco bianco, del quale la Società potrà fare assegnamento soltanto in avvenire, essendochè ora si estende d'assai l'ottimo vitigno da cui l'uva proviene.

Andiamo fiduciosi che si aumenterà di molto il piccolo capitale di questa Società Enologica (Fig. 12), e speriamo inoltre che l'esempio promuoverà altre simili istituzioni in Provincia, la quale, anche nello stato odierno poco prospero della viticoltura, produce alcune uve in quantità sufficiente da poter con queste sole alimentare uno Stabilimento il cui capitale ammonti a due milioni.

Fig. 12.



Della Vendemmia.

La Società non compera vini dai privati per ridurli commerciabili, ma acquista le uve nelle località che reputa più opportune, e fissa le norme il più possibile rigorose per la cernita, per l'epoca ed il modo di vendemmiarle e trasportarle allo Stabilimento. Il Direttore tiene un libro per registrare la località da cui l'uva proviene, il proprietario che la somministra, l'età delle viti, l'epoca della raccolta, la temperatura, lo stato di maturazione e la qualità dell'uva, il titolo acido, quello zuccherino, la rendita in mosto, ed infine gli altri dati utili a conoscersi anche per norma delle vendemmie successive. Le uve sono condotte allo Stabilimento entro a piccoli tini dove vennero poste con tutta cautela e sorvegliate dall'incaricato apposito per soprastare alla vendemmia.

Della Pigiatura.

Giunte le uve allo Stabilimento, si assoggettano alla pigiatura, la quale si eseguisce con pigiatoi meccanici a cilindri di legno scannellati paralellamemente al proprio asse (Fig. 13[a] e Fig. 13[b]). I carri che conducono le uve si

Fig. 13a.

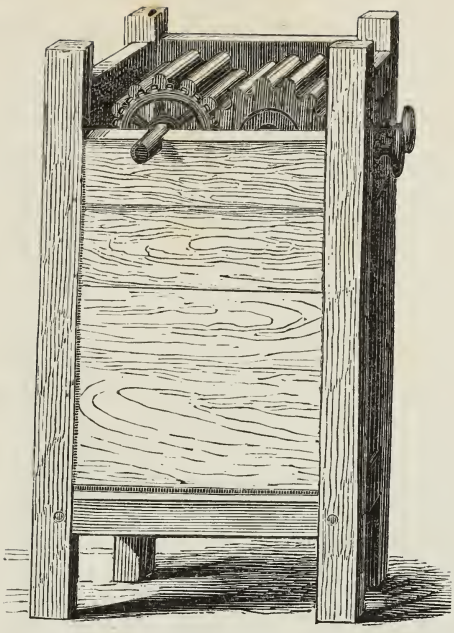
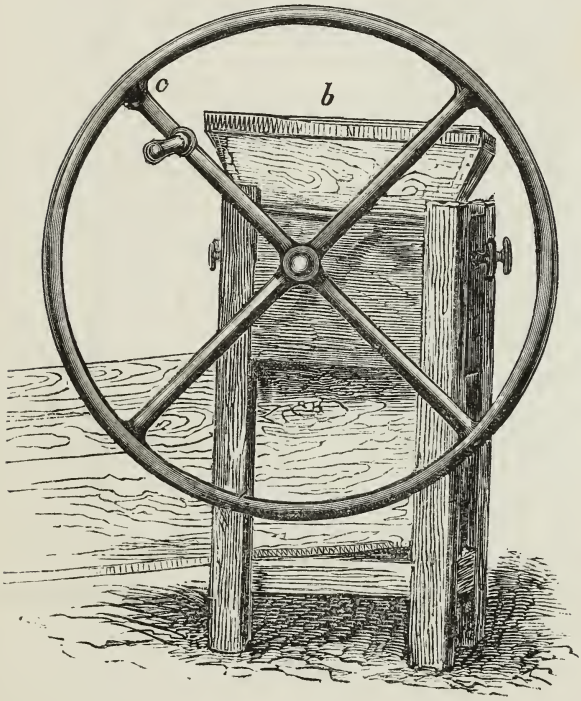
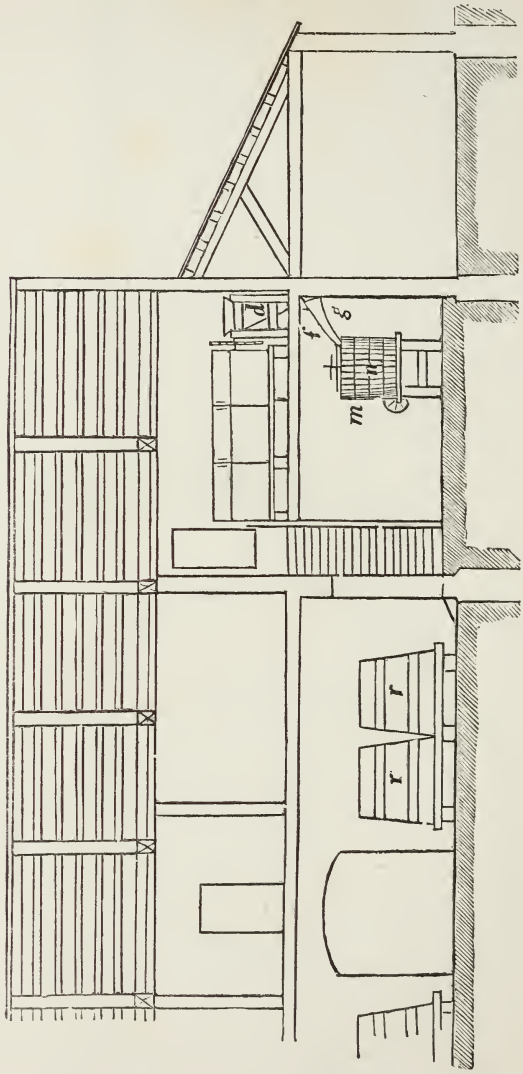


Fig. 13b.



ricevono sotto una tettoia. Si riempiono dei recipienti appositi di uva, e questi mediante un semplice mac-

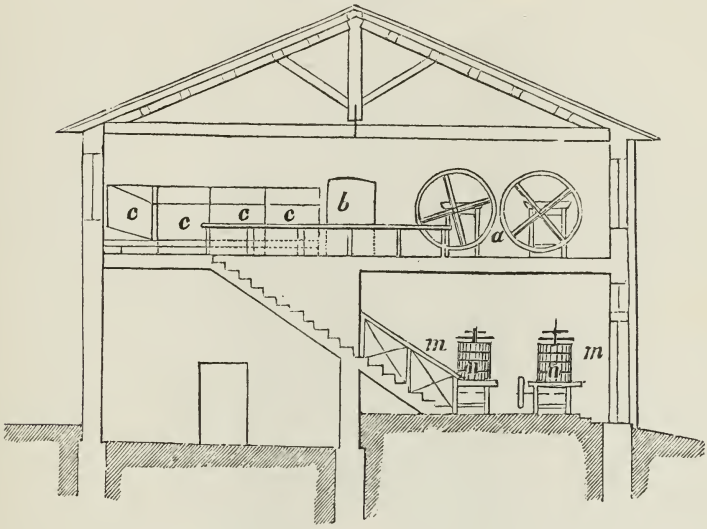
Fig. 14ª.



chinismo, si portano all'altezza del primo piano del fabbricato, dove trovasi una porta per la quale due

operai li ricevono, li adagiano sopra il piano di una bilancia e tengono nota del peso. I recipienti pesati si vuotano dall'uva, la quale viene versata in appositi cassoni di deposito, posti in prossimità ai pigiatoi (Figura 14 *c c c c*). Ricevuta l'uva si procede alla pigiatura. Anche i pigiatoi trovansi al piano superiore; immediatamente al dissotto dei cilindri scannellati vi ha, per cadaun pigiatoio, una tromba o condotto di

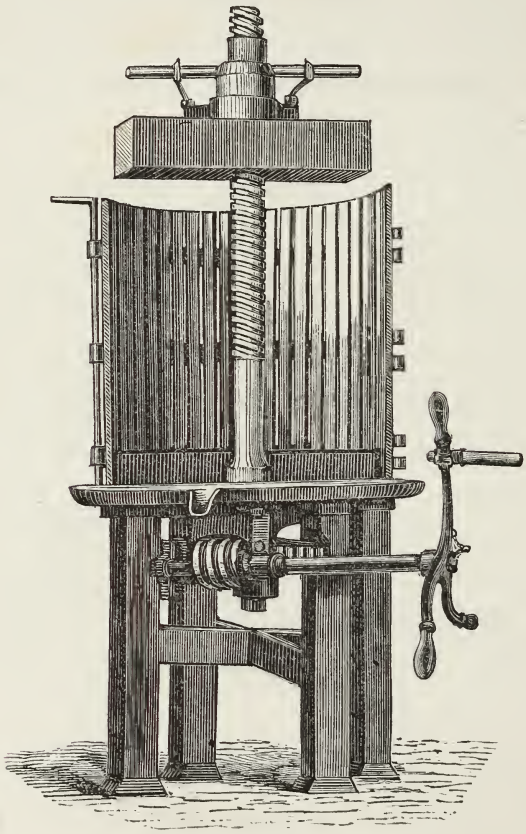
Fig. 14ᵇ.



legno (Fig. 14ᵇ *a*) che lascia cadere mosto ed uva nel piano sottostante, dove trovansi i torchi di ferro (Fig. 15). Ogni torchio è in comunicazione con uno dei pigiatoi mediante apposito scolatoio (Fig. 14ᵃ *f*), di legno movibile, che appoggiasi alla gabbia del torchio stesso, il quale scolatoio è attaccato alla tromba del pigiatore. Mediante il manubrio del volante (Fi-

gura 13ᵇ *c*), si mette in movimento uno o più pigiatoi; altri operai versano l'uva nell'imbuto sovrastante ai cilindri scannellati (Fig. 13ᵇ *b*), la quale si schiaccia; mosto e vinacce cadono nel torchio; il mosto attra-

Fig. 15.



versa le fessure della gabbia e mediante un canaletto applicato circolarmente sugli orli della piastra del torchio, scorre in un recipiente sottostante. Il mosto si misura e si versa nel tino appositamente

preparato. Quì vi ha da notare, che se i cilindri scannellati del pigiatoio non si tengono l'uno dall'altro ad una certa distanza, presentano l'inconveniente di triturare i vinacciuoli. Questi cilindri adunque sono tenuti alla necessaria distanza per avere un semplice schiacciamento degli acini. Terminata la pigiatura, in brevi istanti si dispone il torchio ripieno di vinacce a torchiarle quel grado bastante per conseguire una spremitura del succo, simile pressochè a quella che si raggiunge col mezzo dei piedi dell'uomo. Nel modo esposto, si eseguisce una pigiatura uniforme e scevra d'inconvenienti. In tal maniera, con quattro operai, in un ora si pigiano e dispongonsi a fermentare chilogrammi 4000 di uva, per ogni pigiatoio che si pone in movimento. Quando le vinacce hanno ricevuto la pressione sufficiente, si tolgono dal torchio e si versano nel tino unitamente al mosto.

Assaggio del Mosto.

Ottenuta la pigiatura e mescolato il mosto, si procede alla determinazione del suo titolo zuccherino mediante il mostimetro di Babo, e spesso anche col reattivo cuprosodico di Fehling. Si determina pure il titolo acido col mezzo di una soluzione titolata di soda caustica. Come nei vini, anche nei mosti si eseguiscono ogni anno degli studi chimici allo scopo di perfezionare ognor più l'industria enologica. La Società è provveduta d'un sufficiente

corredo di suppellettili scientifiche per poter eseguire esperimenti. — Ne facciano prova gli studi enochimici pubblicati dal Direttore nei periodici più diffusi, nazionali ed esteri.

I mosti delle uve della nostra Provincia, quasi sempre scarseggiano di materia zuccherina, e quelli di uve nere eccedono, per lo più, di acidità, come può dimostrarlo il prospetto in fine al volume. È quindi frequente il caso di dover arricchire il mosto di zuccaro, ed eliminare l'eccedenza degli acidi, il che si eseguisce con zuccaro di canna e con carbonato di calcio puro in polvere ottenuta dal marmo di Carrara saccaroide e candido.

Allo scopo di scemare l'acidità frequenti volte si adotta la *Chaptalizzazione* (*) e spesso per certe qualità di vino si fa uso, al fine di portare il mosto al titolo acido e zuccherino normale, del sistema proposto dal D^re^ Gall, col quale ottenemmo ottimi risultati.

Dal prospetto dell'Analisi chimica dei vini della Società Enologica, in fine al volume, si osserverà che pure quelli rossi per acidità si elevano dalla normale. Siccome in Italia, in generale, si preferiscono i vini spiccanti leggermente in acidità, per tal ragione questo Stabilimento ha trovato prudente rispettare in parte i gusti nazionali, per suo tornaconto, avendo il principale suo commercio nel-

---

(*) Abbiamo riscontrato ripetutamente, che per diminuire il titolo acido del mosto dell'1 per mille, occorrono da gr. 0,50 a 0,40 di carbonato calcico puro, secondo la quantità del bitartrato potassico e la quantità dell'acido libero (malico e tartrico) che nel mosto stesso predomina.

l'interno. Poco a poco le abitudini si modificheranno ed anche l'industria enologica potrà allora fabbricare il suo vino, secondo le più giuste prescrizioni della tecnologia enologica, potrà cioè confezionare un vino *più armonico* che non lo si ottenga attualmente.

Di recente il Direttore dello Stabilimento enologico, studiando i mezzi più convenienti per mitigare la soverchia acidità possieduta dai vini rossi del Trevigiano, pensò d'applicare allo scopo la *dialisi* (*). Ideò un apparecchio al quale diede il nome di *Enosmogene*.

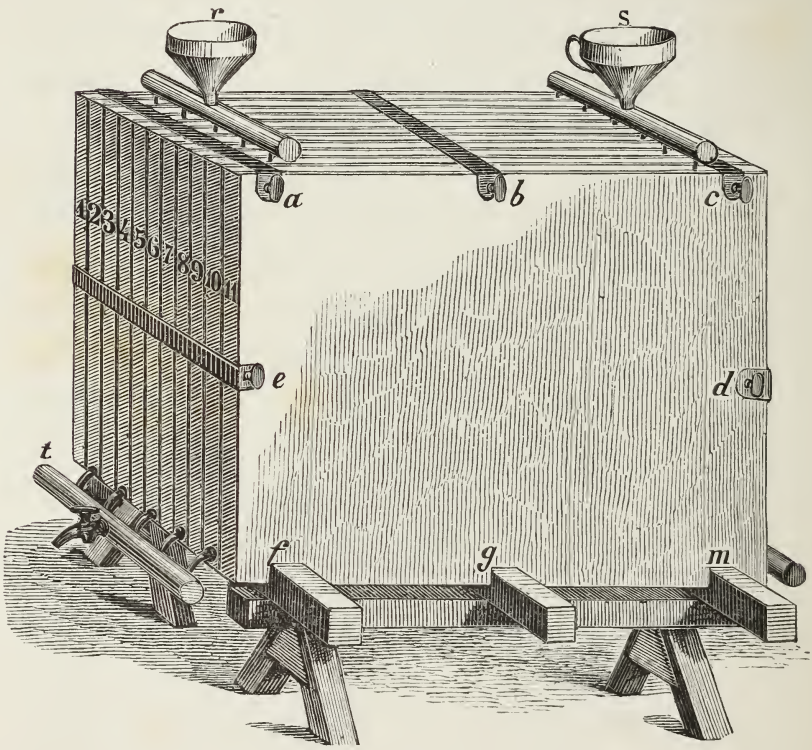
L'Enosmogene (Fig. 16), è costituito di un numero più o men grande di telai di legno combacianti perfettamente l'uno all'altro. Il primo e l'ultimo telaio, cioè il N° 1 e l'11, hanno il fondo pure di legno, cosicchè, uniti che sieno tutti, formano una figura paralellepipeda. Detti telai si tengono serrati insieme mediante robuste spranghe di ferro a vite (*a*, *b*, *c*, *d*, *e*) ed anche col mezzo di tre traversi di legno (*f*, *g*, *m*) serranti la cassa con tre cunei, i quali traversi riposano sopra due cavalletti (*p*, *q*). In *r* vi ha un imbuto fissato sopra un tubo a tre aperture comunicanti coi telai destinati a capire il vino. In *s* un simile imbuto a sei aperture riceve e conduce l'acqua negli scompartimenti a questa destinati. Finalmente in *t* vi ha un tubo munito di robinetto per l'uscita del vino ed in *z* un altro tubo simile per l'uscita dell'aqua, terminata che sia l'operazione. Facilissimo risulta

---

(*) V. *Italia agricola*, N. 15, 16 e 19 1873. « Studi sull'Osmosi applicata all'Enologia », del Dott. A. Carpenè.

il mettere in opera detto apparecchio. Si levano le spranghe di ferro, i cunei, gl'imbuti ed i tubi, si staccano i telai, si preparano dei fogli ripetutamente lavati con acqua, di carta pergamena dell'Hofmann, e se ne colloca

Fig. 16.



uno ogni telaio, cioè dieci fogli per tutti gli undici pezzi. Ciò fatto, si applicano le spranghe, i cunei ecc., e approntato che sia l'apparecchio, si riempiono di vino gli scompartimenti a questo addetti e di acqua alcoolizzata gli

altri (*). Il tutto si lascia in quiete fino a che l'acqua abbia spogliato il vino del grado d'acidità che si desidera.

L'apparecchio si può ingrandire a volontà; basta, come è facile intendere, aumentare il numero dei telai. Si possono così dializzare, a norma della capienza dell'apparecchio, molti ettolitri di vino al giorno.

Ecco impertanto uno dei resultati ottenuti dializzando il vino con l'apparecchio accennato, avente la capacità totale di ettol. 5,06. La temperatura del vino e dell'acqua era di 20,5°: la durata della dialisi fu di ore otto, tempo questo maggiore dell'occorrente, come risulta dalla quantità di acidi sottratta.

		Vino non dializzato	Vino dializzato
Peso specifico		0.9945	0.9922
Alcool in volume	p. °/₀	11.20	11.30
Peso specifico dopo espulso l'alcool		1.0097	1.0058
Acidità	p. °/₀	0.694	0.375
Acidità dopo espulsi gli acidi volatili a 110°	»	0.565	0.330
Glucosio	»	0.056	0.051
Tannino	»	0.1811	0.1796
Materie estrattive, escluso il glucosio,	»	1.809	1.204
Ceneri	»	0.270	0.180
Ferro	»	traccie	traccie
Acqua	»	89.315	89.921.

(*) V. *Italia Agricola*, Numeri citati.

Il vino dopo la dialisi rimase limpido e conservò tutti i suoi caratteri, soltanto dall'assaggio si riscontrò avere leggermente scapitato in sapidezza, la quale riacquistò in seguito a pochi giorni di riposo nel recipiente.

Allo scopo di conoscere quali tra gli acidi passano più sollecitamente attraverso la membrana del dializzatore, si portò dell'acqua stillata al titolo acido dell'1.95 per mille con li acidi malico, acetico, tartrico ed inoltre col tartrato acido potassico. Al medesimo titolo acido e cogli acidi accennati, nonchè col bitartrato potassico si portò anche del vino primitivamente *quasi neutralizzato* colla dialisi e s'ottennero gli stessi risultati. Posti i vari soluti alle medesime condizioni si rilevò chiaramente che attraversano le membrane per

1° l'acido malico
2° l'acido acetico
3° l'acido tartrico
4° il tartrato acido di potassio.

Tale risultato rende più interessante il processo dialitico, il quale sottrae di preferenza li due acidi malico ed acetico, il primo dei quali abbonda specialmente nelle annate in cui l'uva non giunse a buona maturanza, mentre il secondo manifesta la sua presenza specialmente nei vini fermentati con poca diligenza e male conservati.

Il facile passaggio dell'acido acetico mi condusse a provare se coll'Enosmogene si potevano risanare i vini affetti d'acescenza; il risutato riuscì superiore all'aspettativa e dopo otto ore di dialisi un vino francamente acetito rimase libero affatto. Anche in questo esperimento

l'acqua del dializzatore si portò al medesimo titolo alcoolico del vino. L'Enosmogene adunque potrà anche servire a rendere nuovamente potabili i vini affetti d'acescenza, semprechè vengano poscia compensati dell'alcool che perdettero trasformandosi in acido acetico.

Aereazione del Mosto.

L'aereazione del mosto è una pratica trovata dal Direttore della Società, così tanto proficua che non l'abbandonerà più. Mercè l'aereazione, i mosti si arricchiscono dei necessari germi per la fermentazione alcoolica (*); questa

(*) Gli egregi dott. E. Grassi ed I. Maccagno (V. Resoconto della R. Stazione Enologica d'Asti, anno 1873, pag. 63 ed 83), con belli ed esatti sperimenti, nonchè con l'appoggio di quelli altrettanto autorevoli dei chiar^mi prof^ri Mantegazza-Cantoni, Balsamo-Crivelli, Maggi, ecc., danno una smentita alla teoria panspermistica che Pasteur dopo il nostro Redi, Bonnet, il nostro Spallanzani, Schwann, Vallisnieri, Fluorens, Schultze, Siebold, Küchenmeister, C. Gerhardt, Virchow, ecc. ecc., difese sperimentalmente contro una schiera di non meno illustri maestri nelle Scienze Naturali. Sicuri delle proprie esperienze, proclamando la loro opinione colla coscienza dello scienziato, rimproverano, quanti accettarono, forse con soverchia facilità, le attraenti teoriche d'oltre Alpi. Chi è che entrando nel campo sconfinato della Natura per svellerne i segreti non abbia provato delle disillusioni? Chi può dire che non vi sieno ancora teorie le quali, quantunque fiduciosamente accettate anche dai maggiori genii, faranno presto o tardi capolino? Sono pur troppo innumerevoli i principii ammessi come giusti, che forse verranno demoliti col progredire della scienza. Ognuno che imprenda a scrutinare i segreti dell'universo, ha una via oscura da percorrere e per avanzare con piede sollecito dev'esser provveduto di un corredo di cognizioni acquistate da altri e soltanto dopo lungo cammino potrà svincolarsi, coll'esperienza propria, più o meno, dei materiali del suo corredo. La scienza, che ha per nazione il

procede assai più regolare, e con l'aereazione si elimina una maggior quantità di sostanze azotate, in guisa d'avere

---

mondo, va ognor più arricchendosi di nuovi conquisti, tanto proclamando nuove leggi, quanto rettificando od esautorando le conosciute, senza rimproverare però il passato, sulle cui basi fondossi lo scibile, scaturì la luce, quella cioè risultante dalla dinamica del cervello umano. Lo scrivente ha convinzione profonda che le moderne dottrine fisico-chimiche sormonteranno gli altri molti ostacoli incaglianti il progredire della Biologia coll'ammissione di *forze occulte*, le quali, come spettri, da secoli la confondono in un velo, la cui trama si verificherà essere tessuta colla fibra dell'immaginazione, fibra resa ancor più tenace dal pregiudizio.

In onta alle proprie convinzioni, lo scrivente professossi partigiano della panspermia aerea, non per ciò i chiarissimi suaccennati signori devono credere ch'abbia tenuto per *dogma* le dottrine di Pasteur, fondate sopra esperimenti, se non risolutivi, d'innegabile valore. Una prova la possono avere su quanto scrisse lo scrivente stesso in un suo libro (*Sunto teorico-pratico di Enologia, ecc.*, anno 1871, pag. 32, del prof. A. Carpenè) e che qui riporta. « E conoscendo le esperienze eseguite, lecito è ammettere che la causa delle fermentazioni in generale e dell'alcoolica in particolare, è lo sviluppo di esseri viventi i cui germi si trovano disseminati nell'atmosfera... « Ecco così esposti gli esperimenti in appoggio alla teoria descritta, che sebbene ingegnosa e sostenuta da prove ad essa assai favorevoli, ha una schiera di illustri oppositori che tentano abbatterla con esperimenti ed induzioni non meno ingegnose. Oscuri astrusi assai, per vero dire, sono i fenomeni che si dicono fermentazioni. L'attrito tra le menti più illuminate che con istudi indefessi e pazienti diedero alla moderna scienza potenti mezzi d'investigazione, porterà ognor più della luce nel buio di tanti naturali fenomeni, forse men complicati di quanto si creda. In frattanto mettiamoci nelle file di quel partito le cui dottrine sembrano più avvicinarsi alla verità e semplicità e facciamo capitale di tutti i frutti che nascono dalla ginnastica del pensiero. Errò Liebig, errò Pasteur colle deduzioni fatte in seguito ai loro esperimenti, come ambidue sono eminentemente benemeriti della scienza e dell'umanità, e forse il primo nel trionfo delle moderne dottrine dinamiche troverà l'incoronamento del suo edificio filosofico. Come il Mantegazza, anche lo scrivente fa tesoro degli esperimenti preziosi ed esattissimi di Pasteur e di Pouchet e fa pur tesoro di quelli non meno preziosi ed esattissimi degli scienziati naturalisti italiani, non esclusi i dott. Maccagno e Grassi. *Nelle scienze naturali*, dice l'illustre nostro fisico Giovanni Cantoni, *l'esperienza non può mai*

maggior garanzia per la conservazione del vino. Questo fassi più prestamente limpido, acquista un profumo più pronunciato e rendesi potabile con maggior sollecitudine.

Dall'aereazione s'otterranno sempre assai buoni risultati coi mosti di queste località che in generale, son ricchi di sostanze azotate, hanno bisogno di germi in abbondanza e di molto ossigeno (*).

Di quanto dissimo sull'aereazione, ebbimo la conferma più splendida nei risultati comparativi reiteratamente ottenuti; e di questa importantissima operazione, che

---

dirsi falsa, ma ben ponno esser falsi i giudizii che dalle esperienze stesse si vogliono cavare. Fino a che la lotta ferve tra scienziati gerministi ed eterogenisti, la questione non è risolta; a troncarla, ben dice il più audace eterogenista contemporaneo, il dottore E. Castoldi, ci vorrà a nostro avviso un caso bene accertato di generazione spontanea d'animale assai più complesso che non sia un infusorio..... La difficoltà dell'osservazione, la facilità di prendere abbaglio, dovendosi studiare il tutto attraverso le lenti del microscopio..... tutto collima per rendere, a nostro avviso, insolubile il nodo, finchè non venga qualche Alessandro che lo recida».

Quando il *vero* sarà proclamato con tutto il rigore della scienza sperimentale, a questo vero tutti faranno omaggio, e intanto lo scrivente non sa che far plauso alle nobili parole espresse dal Mantegazza stesso in fine d'una sua memoria in favore dell'eterogenesi: « Gli studiosi della natura non devono avere che una sola e nobilissima passione e questa sospinta pure fino al più caldo entusiasmo, la passione del vero ».

(*) Va lieto lo scrivente nel dichiarare che anche gli esperimenti del chiarissimo suo amico prof. E. Bechi di Firenze, confermano i vantaggi dell'aereazione dei mosti. In argomento alla aereazione dei mosti il Bechi stesso riceveva lettera dal chiarissimo dott. A. Blankenhorn di Carlsruhe, benemerito direttore del Periodico *Annalen der Oenologie*, colla quale gli dichiarava che « i vini italiani si distinguono per contenere quantità esorbitante di materie azotate, mentre le osservazioni mostrano che i composti azotati, mediante l'aereamento, se non affatto, almeno la più parte vengono eliminati » (V. *Saggi di esperienze agrarie*, fatte dal prof. E. Bechi, fasc. III, 1873, pag. 177).

A. C.

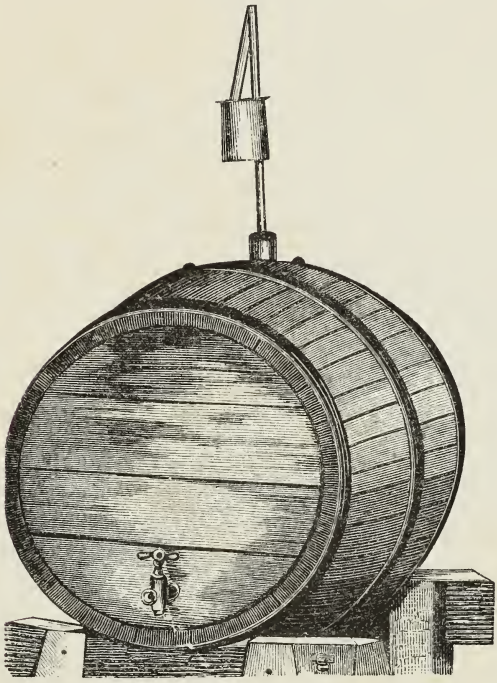
raccomandiamo di adottare a tutti i vinificatori, dobbiamo soltanto deplorare la difficoltà che presenta di metterla in pratica con macchinismi semplici, economici ed opportuni. Abbiamo sperimentati alcuni ventilatori ed ancora troviamo più conveniente far uso del *follatore* (Fig. 10). Uno o più operai siedono sur una tavola posta sopra la bocca del tino, mescolano ed agitano mosto e vinacce il tempo opportuno, dandosi il cambio con altrettanti ogni tre ore, risultando alquanto faticosa l'operazione. In tal modo operando, si possono tenere agitati ed arieggiati i mosti per oltre 48 ore, senza che incomincino a fermentare, per quanto favorevole risulti la temperatura dell'ambiente.

Fermentazione dei vini rossi.

Pigiata l'uva, il mosto e le vinacce si ripongono in adatto tino, il quale non deve venire riempiuto se non a due soli terzi della sua altezza. Dopo assaggiato e portato il mosto al titolo acido e zuccherino più conveniente, si procede all'agitazione ed aereazione, come più sopra s'è detto, la quale pei vini rossi non dura più di 6 ore. Terminata questa s'introduce pella bocca del tino un diaframma in legno bucherato, che lo si fissa e mantiene fermo alcuni centimetri al dissotto della superficie del mosto, col mezzo di alcuni pezzi di legno fermati d'intorno nelle interne pareti del tino,

e tutto ciò allo scopo di mantenere le vinacce sommerse. La bocca del tino si copre con un coperchio, fissato agli orli del tino stesso col mezzo di appositi uncini di ferro. La temperatura del locale si mantiene, secondo la convenienza e la possibilità, anche mediante stufa, da

Fig. 17.



gradi 18 a gradi 24 centigradi. Si tiene nota dell'ora in cui si è approntato il tino, di quella in cui il mosto incomincia a fermentare e partendo da questo tempo si abbandona alla fermentazione per 48 a 90 ore, secondo la qualità dell'uva e quella del vino che prefiggesi ottenere. Giunto il momento della svinatura, questa si ese-

guisce all'aria e pressochè col metodo usuale del paese, avendo però il riguardo che il liquido ancora circa mezzo mosto, possedendo la temperatura di 25 ai 32 gradi centigradi, raffreddi il meno possibile per riprendere la fermentazione con sollecitudine nel nuovo recipiente. La botte in cui si introduce il liquido svinato non si solfora mai. Quando è quasi riempiuta, al suo foro superiore si applica un *cocchiume idraulico* (Fig. 17), il quale più che per tenere ermeticamente chiusa la botte, ha lo scopo di indicare costantemente il grado di energia col quale il mosto prosegue a fermentare. La temperatura della cantina dove il mosto compie la fermentazione nelle botti, si ha il riguardo di mantenerla al grado conveniente.

Le vinacce, con tutta sollecitudine vengono raccolte, portate al torchio e compresse il più possibile; il primo torchiato, in proporzione suggerita dalla convenienza, si mescola al primo vino, il restante si pone a parte. Ciò fatto, anche nelle botti si sorvegliano le fermentazioni, ed il cocchiume idraulico si lascia fino a quando queste abbiano cessato. Terminata la fermentazione detta tumultuosa, si toglie il cocchiume, si colma la botte con del medesimo vino e si chiude perfettamente. Le botti si colmano due volte la settimana fino a dicembre, dal dicembre in poi una sol volta. Soltanto ai vini di oltre due anni si praticano le colmature una volta al mese. Le vinacce tanto dei vini rossi, quanto di quelli bianchi, se non si utilizzano nello Stabilimento, per fare, col sistema Petiot, un vino a buon mercato

pel consumo locale, si vendono in paese a prezzi di convenienza, colle quali si fa il *vinello* o *vino piccolo*.

Fermentazione dei vini bianchi.

Collocato in apposito tino il mosto colle relative vinacce, e portato, se occorra, al titolo zuccherino ed acido più conveniente, si procede all'aereazione, che dura dalle 10 alle 20 ore continuamente. Convertito il tutto, per la prolungata agitazione, in una massa quasi melmosa, lo si leva e si versa nella cesta del torchio, nella quale il mosto si separa dalle vinacce. Quello si misura e s'imbotta direttamente, queste si torchiano a tutta forza, ed il torchiato si unisce pure all'altro mosto. Alla botte lasciata alquanto scema si applica il cocchiume idraulico. La fermentazione incomincia poche ore dopo imbottato, e prosegue regolarmente prolungandosi da 8 a 12 giorni. Cessata la fermentazione si leva il cocchiume idraulico, si colma la botte e questa si chiude ermeticamente. Anche pei vini bianchi le colmature si praticano due volte la settimana.

Dalla Fermentazione al primo travaso.

In dicembre si procede alla determinazione del titolo alcoolico, del grado d'acidità e della ricchezza tan-

nica di ogni vino (*), lo si assoggetta a diligente esame

(*) La determinazione quantitativa del tannino viene eseguita col nuovo processo Carpenè, il quale, a suo credere, è semplice, esatto e speditivo. Questo processo si basa sopra la proprietà che possiedono le dissoluzioni potassiche e sodiche di disciogliere a freddo il precipitato formatosi dalla combinazione dell'albumina o della gelatina col tannino. Grammi 0,5 di soda caustica pura disciolgono, alla temperatura ordinaria, la combinazione formatasi dall'albume d'uova in piccolo eccesso, e grammi 0,85 di tannino puro.

L'albume d'uova fresche disciolto nell'acqua distillata prestasi assai meglio delle gelatine, essendo necessario ottenere un liquido albuminoso, che dopo filtrato sia incoloro, limpido, cioè privo della tinta opalescente, che le soluzioni di gelatina conservano anche dopo filtrate. È inoltre da tener nota che le dissoluzioni concentrate di molti sali neutri a metallo alcalino, facilitano in modo assai vantaggioso la coagulazione e deposizione delle sostanze albuminoidi per la presenza del tannino. Si deve però tener calcolo dell'eccezione che fa il cloruro di sodio. Se infatti il liquido tannico da assaggiare trattasi con una soluzione concentrata di sal marino, il coagulo che si forma con albumina e tannino non si discioglie più in contatto a liquidi alcalini e neppure cogli acidi minerali ed organici.

Finalmente è da avvertire, per sostenere il valore del processo, che i diversi componenti del vino *non coagulano l'albumina*. L'alcool stesso, nelle proporzioni in cui trovasi esistere nei vini più alcoolici, *non esercita veruna facoltà coagulatrice*.

Premesso il sin qui detto, per determinare la quantità di tannino contenuta nei vini non occorrono che: 1° Una burretta di Mohr; 2° Una pippetta da cent. cubi 10; 3° Un tubo d'assaggio della capacità di circa 60 cent. cubi, che sia di vetro ben limpido; 4° Una soluzione concentrata d'albumina (una chiara d'uovo e cent. cubi 160 circa d'acqua distillata); 5° Una soluzione satura di nitrato di potassio; 6° Una soluzione di soda caustica al titolo grammi 0,5 p. 0[0.

La soluzione sodica deve essere così tanto diluita in causa dell'energia colla quale reagisce sul tannato d'albumina.

Si determina con esattezza il grado di acidità del vino, come generalmente si usa, considerandola come se tutta dipendente da acido tartarico, e questa determinazione si eseguisce mediante la consueta soluzione sodica al titolo grammi 31 p. 0[00. Determinata con esattezza l'acidità, si collocano nel tubo d'assaggio 10 centimetri cubi di vino, in questo si versano alcune goccie di soluzione di nitrato di potassio ed un piccolo eccesso di albumina ben limpida. (La reazione alcalina dell'albume, essendo assai debole, puossi passare inosservata, ma coloro che desiderassero raggiungere una

organolettico, e tutto si nota in apposito registro; assaggi questi, i quali si ripetono diligentemente prima

---

esattezza più scrupolosa, potrebbero neutralizzare l'albumina primitivamente con tracce di acido tartarico). Poscia, mediante la buretta di Mohr, lo si tratta colla soluzione sodica al titolo 0,5 p. 0[0, la quale si versa goccia a goccia fino che il liquido sia neutralizzato e poscia venga limpido perfettamente. Si leggono quindi sulla burretta i cent. cubi di soluzione sodica occorsi e si osserva sopra la tavola seguente:

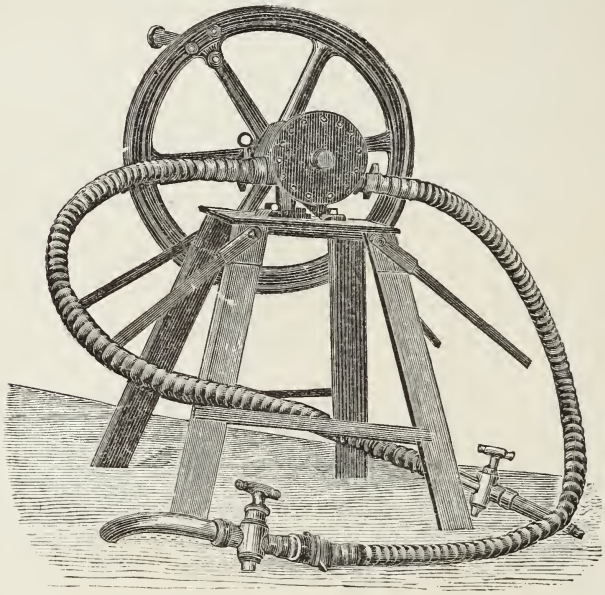
ALLA TEMPERATURA DI 15°
operando sopra 10 centim. cubici di vino occorrono:

di soluzione sodica al titolo 31 per mille		di soluzione sodica al titolo 0. 5 per cento		per corrispondere ad Acido tartrico per mille cent. cub.	
Cent. cubici	0. 300	Cent. cubici	1. 860	Grammi	2. 250
»	0. 350	»	2. 170	»	2. 630
»	0. 400	»	2. 480	»	3. 000
»	0. 450	»	2. 790	»	3. 380
»	0. 500	»	3. 100	»	3. 750
»	0. 550	»	3. 410	»	4. 130
»	0. 600	»	3. 720	»	4. 500
»	0. 650	»	4. 030	»	4. 880
»	0. 700	»	4. 340	»	5. 250
»	0. 750	»	4. 650	»	5. 630
»	0. 800	»	4. 960	»	6. 000
»	0. 850	»	5. 270	»	6. 380
»	0. 900	»	5. 580	»	6. 750
»	0. 950	»	5. 890	»	7. 130
»	1. 000	»	6. 200	»	7. 500
»	1. 050	»	6. 510	»	7. 880
»	1. 100	»	6. 820	»	8. 250
»	1. 150	»	7. 130	»	8. 630
»	1. 200	»	7. 440	»	9. 000
»	1. 250	»	7. 750	»	9. 380
»	1. 300	»	8. 060	»	9. 750
»	1. 350	»	8. 370	»	10. 130
»	1. 400	»	8. 680	»	10. 500
»	1. 450	»	8. 990	»	10. 880
»	1. 500	»	9. 300	»	11. 250
»	1. 550	»	9. 610	»	11. 630
»	1. 600	»	9. 920	»	12. 000
»	1. 650	»	10. 230	»	12. 380
»	1. 700	»	10. 540	»	12. 750
»	1. 750	»	10. 850	»	13. 130
»	1. 800	»	11. 160	»	13. 500

Supposto che il vino abbia il 6 0/00 di acidità e che siansi adoperati cent. cubi 7,300 di soluzione sodica per ricondurlo a primi-

d'ogni travaso. Giunta l'epoca e tenuto calcolo delle giornate serene e del grado maggiore di pressione barometrica, si procede al travasamento. Il primo travaso quanto i successivi si eseguiscono con apposita pompa aspirante e premente a rotazione (Fig. 18), oppure con

Fig. 18.



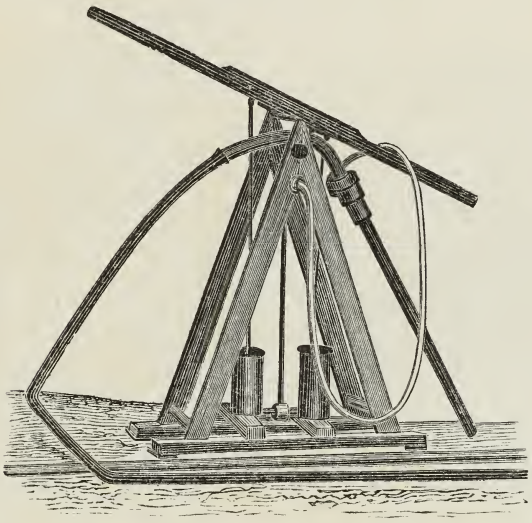
---

tiva limpidezza; 6 0/00 di acidità corrisponde a cent. cubi 4,960; quindi per disciogliere il precipitato formatosi con l'albumina saranno occorsi cent. cubi 2,340. Ora se, come s'è detto, gr. 0,5 di soda caustica disciolgono il precipitato formatosi con albumina, e grammi 0,85 di tannino, risulta facile il rilevare la quantità di tannino contenuta nel vino sottoposto ad esame, moltiplicando il numero dei cent. cubici di soluzione sodica occorsi per ridisciogliere il deposito, per grammi 0,85. In questo caso si ha che centimetri cubi $2,340 \times 0,85 = 1,989$, vale a dire grammi 1,989 di tannino per litro.

Affinchè la determinazione resti esatta, fa d'uopo che la dissoluzione tannifera non sia gran cosa concentrata, non contenga cioè all'incirca, più del 4 0/00 di tannino. In questo caso la si allunga con acqua distillata e si tien calcolo del grado di diluizione.

l'altra pompa a pressione d'aria (Fig. 19). Talvolta alcuni vini mostrano il bisogno di ossigeno, in questo solo caso non si applica solforazione e si travasa all'aria. Se il vino, per essere state le uve ad epoca tarda sorverchiamente solforate, tiene disciolto dell'idrogeno solforato, in questo caso si travasa all'aria col sistema usuale del paese e si solfora generosamente

Fig. 19.



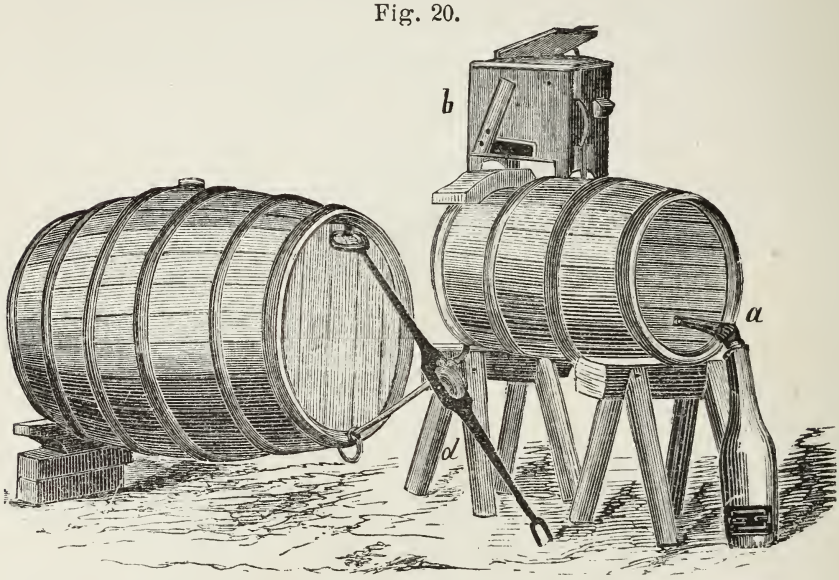
la botte. Se in seguito nel vino persiste l'odore dell'acido solfidrico, lo si solfora di bel nuovo, spingendo nel liquido l'acido solforoso col dissolforatore Tubi

---

Il descritto sistema è esattissimo quando abbiasi a che fare con soluzioni tanniche pure, e con queste è anche più speditivo, perchè si risparmia la neutralizzazione degli acidi; è esatto quando trattisi di vino bianco, e quando infine abbiasi a che fare con vino rosso, come cogli altri processi usati, si determina anche la materia colorante, ciò che non fa scemare che lievemente il valore del processo.

(Fig. 20, *b*). La solforazione delle botti si eseguisce o mediante il fornelletto (Fig. 20, *a*), oppure appendendo ad un filo di ferro una cestellina pure di ferro, contenente una miccia di solfo acceso ed introducendola pel foro superiore della botte.

Fig. 20.



I depositi dei vini che si raccolgono dalle botti alzando il loro fondo posteriore mediante una binda assai semplice ed opportuna (sistema Beziat: Fig. 20, *d*), si collocano in piccoli recipienti e dopo chiarificati si vendono come vino di seconda qualità (*).

(*) Chi desidera utilizzare assai vantaggiosamente i depositi melmosi che rimangono al fondo delle botti, specialmente al primo travaso, legga il n° 22 degli *Annali di Viticoltura ed Enologia Italiana*, pag. 229, o meglio il n° 7 del periodico *Le Industrie, l'Agricoltura ed il Commercio*, Torino 18 febbraio 1874, l'articolo intestato: *Di un nuovo sistema di utilizzare i depositi melmosi che si ottengono al primo travaso dei vini e sopra il modo di migliorare quelli scadenti*, proposta dal Dott. A. Carpenè.

I vini ricevono, normalmente, il primo anno tre travasi, cioè in dicembre, in marzo e settembre successivi. Il secondo anno due travasi, cioè in marzo ed in settembre; gli anni successivi infine hanno un solo travaso in marzo.

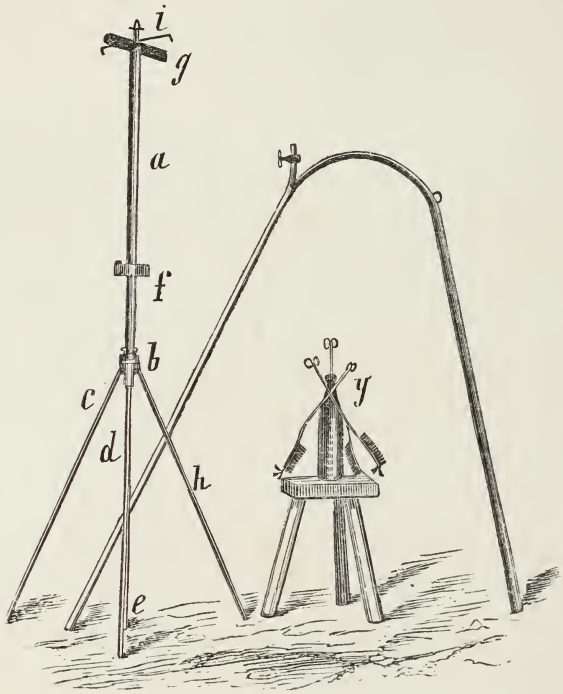
Delle Chiarificazioni.

Tanto i vini bianchi, come quelli rossi si assoggettano alla chiarificazione con albume d'uova o con gelatina. Ne ricevono più d'una, secondo il bisogno, ma si va con prudenza nell'uso di questa operazione, che si pratica normalmente soltanto prima dell'imbottigliamento. Durante la loro permanenza in cantina, la chiarificazione si adotta per lo più nel caso che presentino difficoltà per farsi limpidi spontaneamente, che sieno troppo ricchi in tannino e materia colorante. Le chiare d'uovo si preferiscono alla colla di pesce ed alla gelatina, e tanto queste, come l'albume, si adoperano nella proporzione suggerita dall'indole del vino, dalla ricchezza sua in tannino, in materia colorante ed in alcool.

Onde la chiarificazione risulti completa, i vini si agitano per bene nelle botti con una *frusta* ideata dal Direttore, la quale, a suo parere, serve meglio di quella a sistema Lebeuf e di altre poste a prova. Questa frusta (Fig. 21) è costituita di un bastone *a* di ferro stagnato, della grossezza alquanto inferiore del foro del

cocchiume; essa dividesi in quattro branchie *c*, *d*, *e*, *h*, le quali, messe in fascio, vengono ad avere la medesima grossezza del bastone, ed anzi rappresentano il seguito di questo. La spranga centrale *e* è lunga quanto lo è tutta la frusta, e s'interna a

Fig. 21.



guisa di asse del bastone *a*, uscendo all'estremità *i*. Questa spranga centrale in *b* ha un congegno fisso, ed in *g* ha attaccato un manubrio, mediante il quale si fa girare il congegno *b* per aprire e chiudere le branchie *c*, *d*, *e*. Per adoperarla si gira il manubrio *g* in modo che le spranghe si uniscano in fascio; la s'introduce

pel foro superiore della botte, e poscia, girando il manubrio citato in senso inverso, le spranghe si aprono nel modo stesso in cui sono rappresentate nella figura. Esse si possono levare in *b* e sostituire con altre più lunghe o più corte, secondo la capacità della botte. Le dette spranghe hanno la superficie ruvida, cioè provvista di tante minute punte disordinate, che non solo aumentano la superficie agitante, ma inducono un'agitazione assai più brusca al vino. In *f* vi esiste un anello girevole, il quale, non passando pel foro del recipiente, impedisce che le estremità delle spranghe tocchino il fondo, e la frusta si mantiene sospesa.

Della Cantina e dei Recipienti vinari.

I locali addetti al governo e conservazione dei vini sono semi-sotterranei, disposti al nord e riparati al mezzogiorno dai locali accessori dello Stabilimento. Le cantine sono due, una pei vini nuovi, l'altra per quelli che raggiunsero un anno e più d'età. Hanno un grado igrometrico che non permette deplorare nè una soverchia umidità, nè un asciutto eccessivo. Le cantine della Società lasciano desiderare di alquanto una temperatura più costante e più bassa. Nel verno hanno una temperatura media di gr. 4, e nell'estate la media di gr. 16.

I recipienti vinari sono ottimi per qualità di legname

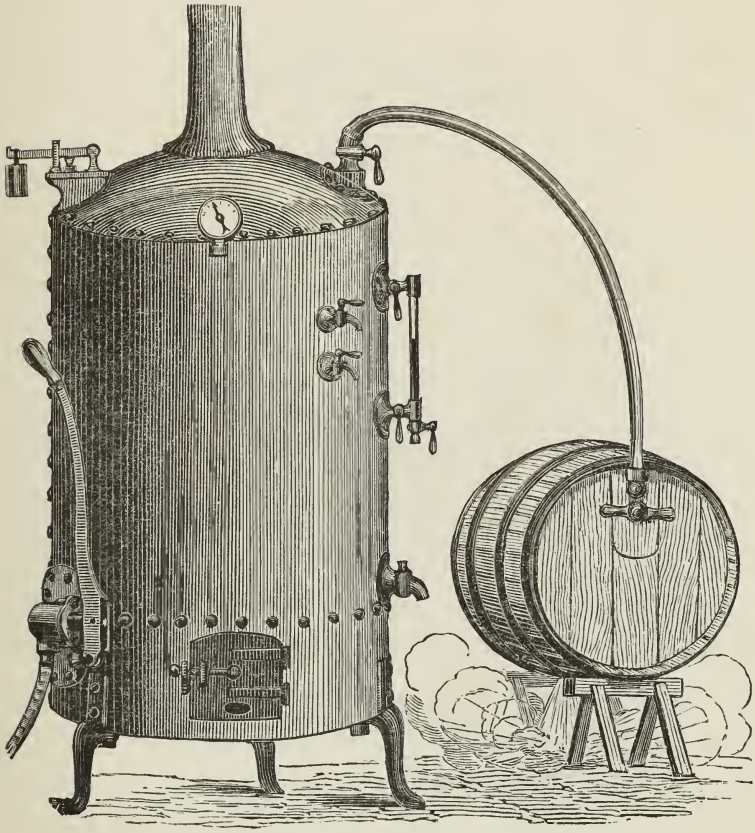
(castagno e quercia) e sotto il riguardo della costruzione; buona parte venne acquistata presso la Ditta Pfeifer di Vienna, ed altra parte si costruì sul luogo, attenendosi al modello più perfezionato (Fig. 22). Sono tutti provveduti di porta sul fondo in avanti, e la loro capacità varia scalarmente dai 4 ai 50 ettolitri.

Fig. 22.

La conservazione dei recipienti vuoti è semplicissima. Tosto vuotata la botte, un uomo vi entra con una robusta spazzola di crine e lava le sue pareti interne fino a quando l'acqua esce limpida. Per di più, mediante la pompa premente, in cui all'estremità di una delle sue maniche si applicò un tubo d'ottone conico, si inietta

con forza nell'interno della botte dell'altr'acqua, nel modo stesso che con le pompe si spengono gl'incendi. Per lo più questo lavacro si fa con acqua fredda, ma occorrendo s'inietta anche dell'acqua calda. Ciò fatto, la

Fig. 23.

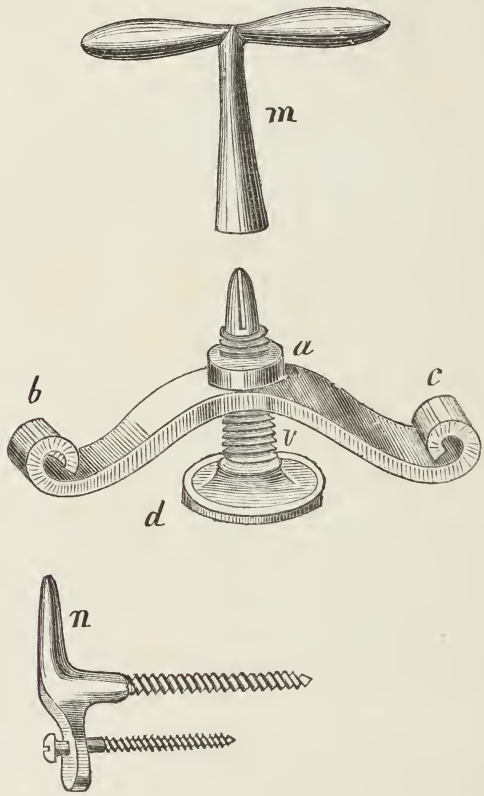


botte si lascia aperta, per asciugare; tosto asciugata si chiude la portella, si accende una miccia di solfo, la si riempie di gaz solforoso, e poscia si tappa a perfezione. Le botti nuove e le difettose si depurano col va-

pore, ad una tensione di 2 atmosfere, mediante la macchina (Fig. 23).

La solforazione delle botti vuote si pratica una volta al mese. Prima di riempirle si sciacquano con acqua e poscia con vino.

Fig. 24.



Tutti i recipienti vinari vengono puliti anche esternamente una volta la settimana, per impedire la invasione delle muffe, e per togliervi la polvere depostavi.

Al foro inferiore delle botti si applica l'ordigno in

ferro (Fig. 24) ideato dal Direttore della Società Enologica Dott. Carpenè.

Si esperimentarono molti robinetti per chiudere il foro applicato al fondo dei recipienti, ma come giustamente esserì il Sig. Callegari Riccardo (*): « Nessuno sod-
« disfa pienamente allo scopo. Quelli di ferro stagnato
« alla lunga si corrodono, in causa degli acidi del vino
« e specialmente dell'acido carbonico; il sale di ferro
« che si forma, si discioglie nel vino e gli comunica uno
« speciale caratteristico sapore; se poi è vino bianco,
« oltre di assumere il sapore ferruginoso, si offusca
« quando si espone all'aria, a danno dell'indispensabile
« brillantezza; e ciò in causa del tannato ferrico che si
« forma col tannino esistente in dissoluzione nel vino e
« col contatto dell'aria. I robinetti di zinco e stagno
« in lega, detti Svizzeri, sono fragili, di più, l'anima
« che chiude il loro foro, è di sovero, la quale dopo un
« certo tempo, in causa del tartaro che alla sua su-
« perficie si deposita, si corrode e si rompe, mentre
« il robinetto in tal modo diventa inservibile. I robi-
« netti di ottone si corrodono pure in contatto al vino
« ed il rame che vi si discioglie rende il vino imbe-
« vibile pel sapore che acquista e lo fa dannoso alla
« salute dei consumatori. I robinetti di vetro e quelli
« di legno non sono praticabili in causa della facilità
« loro di rompersi.

« Per le accennate ragioni non si può applicare

(*) V. *La Campagna di Palermo,* vol. II, anno III, n. 15.

« stabilmente alle botti nessun robinetto, il quale si
« pone in opera soltanto al momento che devesi cavare
« il vino. Durante il soggiorno nelle botti, bisogna ac-
« contentarsi di chiudere il foro inferiore con una spina
« conica di legno, ma quanti inconvenienti anche questa
« non presenta? Spesso è di legno poroso e per la
« sua fibra filtra il vino, il quale giunto a contatto
« dell'aria tosto acetifica, formando del *micoderma*
« *aceti* la cui presenza in cantina è da tutti consta-
« tata dannosa e per ciò devesi evitare a qualunque
« costo. Quando poi devesi spillare il vino, per levare
« la spina bisogna batterla a colpi di mazza lateral-
« mente, fino a che si stacca dal foro. Se il vino ha
« delle feccie, se tiene il deposito formatosi per la
« chiarificazione, praticata 10 a 15 giorni prima, colle
« gelatine, o coll'albume d'uovo, siffatti scuotimenti
« intorbidano gli strati del vino più in vicinanza al
« deposito. Inoltre, alla lunga, cavando a colpi di
« mazza la spina, il foro del fondo, da circolare che
« è si fa oblungo nel senso che si praticano i detti
« colpi; la spina che in seguito si applica di nuovo,
« non chiude più il foro e riempiuta la botte si de-
« plorano continui sgocciolamenti a danno della net-
« tezza e dell'economia per le perdite di vino che ne
« conseguono. Applicando l'accennata spina bisogna
« conficcarla nel foro a colpi di mazza, i quali produ-
« cono una vibrazione brusca che comunicasi a tutta la
« serie di botti poste in fila nel medesimo sedile. Alcuni
« costumano chiudere il detto foro con un grosso turac-

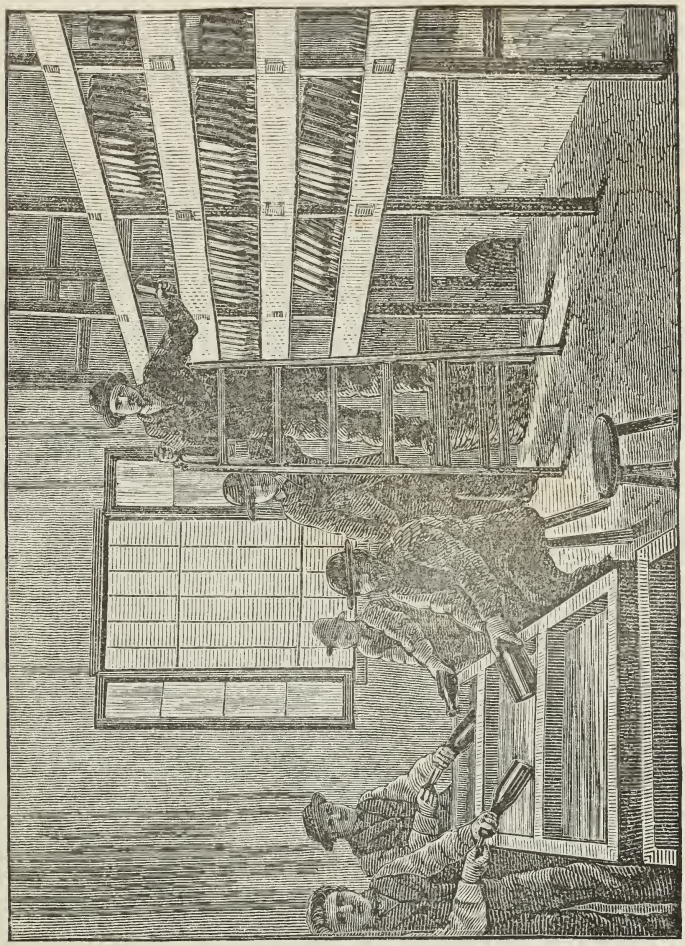
« ciolo di sovero, ma anche questo sistema presenta i
« suoi inconvenienti. Si è per questo che si studiò di porre
« in pratica uno stromento più rispondente allo scopo.
« Il *chiudi-spina* (Fig. 24), è rappresentato da una ma-
« drevite arcuata *a*, *c*, *b* le cui estremità *c*, *b* passano
« entro a due fermagli *n* fissati per bene al fondo della
« botte. La madrevite *a* è attraversata da una vite *v*
« avente un manubrio *m* ed un disco *d* girevole indipen-
« dentemente dalla vite, formato di ferro e coperto da
« un ugual disco di cuoio o di guttaperca, col quale
« si chiude il foro della botte. Il *chiudi-spina* è tutto
« verniciato onde non ossidi. Quando si ha da cavare
« il vino, non si fa che applicare il manubrio *m*, girare
« la vite e staccare dal fondo l'ordigno. Ciò avviene
« senza il più piccolo scuotimento, o vibrazione ed il
« vino esce libero. Quando si toglie la comune *spina*
« in legno, avviene sempre che uno spruzzo di vino
« esce dal foro con veemenza, e spesso, se non si usano
« le debite precauzioni, se ne perde, e gli operai ba-
« gnano di vino le vesti. Levando dal foro il *chiudi-*
« *spina* succederebbe lo stesso inconveniente, ma lo si
« evita applicando al foro delle botti provvedute di porta
« e nella parte interna un' anima di grosso cuoio, la
« quale per la pressione che il vino esercita è obbligata
« ad aderire al foro stesso e chiuderlo. Introducendo tosto
« il robinetto, l'anima si alza e lascia che il vino spilli
« quando si apre la chiave del robinetto stesso. Il *chiudi-*
« *spina* descritto può applicarsi anche ai tini di fermen-
« tazione e serve infine a meraviglia anche per chiudere
« il foro superiore delle botti in luogo del cocchiume ».

Imbottigliamento.

Da chi dirige la Società si vede la convenienza di lasciare il vino entro alle botti almeno da 3 a 6 anni, secondo la qualità, ma le ricerche continue, anche superiori alla quantità che se ne fabbrica, e, dicasi pure, il bisogno di realizzare il capitale, costringono ad esitare il vino prima del tempo accennato, a scapito della maggiore reputazione che potrebbe guadagnarsi la Provincia coi suoi prodotti enologici. Questa Società Enologica, vale il dirlo, trovasi in lotta con molte difficoltà, oltre a quelle economiche, le quali deve superare per sortirne onoratamente. E fra queste vi ha anche quella di dover soddisfare alle pretese di coloro i quali, ignorando le attuali poco lusinghiere condizioni viticole e perciò esagerando i pregi della materia prima, vorrebbero che da questo Stabilimento uscissero, appena dopo un anno, vini superiori a quant'altri del mondo. Queste pretese appartengono al genere di quelle che sorgono dall'ignoranza, dal pregiudizio o dall'invidia, ogni qualvolta i più intelligenti e benpensanti si tentano di piantare una industria qualunque, al santo scopo di sviluppare le patrie risorse. In questa Provincia lo spirito d'associazione non è oggidì tanto debole da non permettere di trovare i capitali occorrenti per una Società Enologica; nella popolazione vi ha difetto, dobbiam dirlo,

di vera iniziativa industriale, che acquisterà per lo avvenire, col nuovo indirizzo dato agli studi in Italia.

Fig. 25.

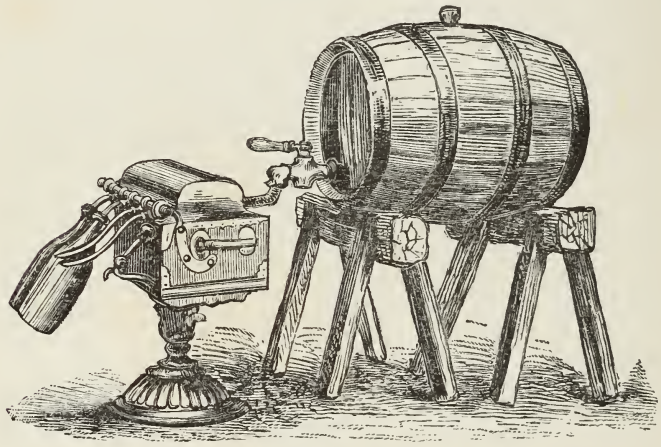


Le bottiglie adottate da questo Stabilimento enologico sono bordolesi, della capacità di centilitri 75 a 78.

Prima di passare all'imbottigliamento le bottiglie si

lavano con la massima diligenza. Nel locale destinato alla lavatura, si trovano più vasche disposte una dietro l'altra e di varia capacità (Fig. 25). Nella prima vi ha dell'acqua di ranno calda, nella seconda dell'acqua acidulata con acido cloridrico; un'altra vasca contiene dell'acqua calda, ed altre due infine di quella fredda. Le

Fig. 26.



bottiglie si fanno passare per detta serie di vasche, soffregandole internamente con una spazzola di crine (Fig. 20, *r*), e dopo ben pulite si pongono a sgocciolare in appositi scaffali (Fig. 25). Prima di riempirle si sciacquano con dello stesso vino da imbottigliare.

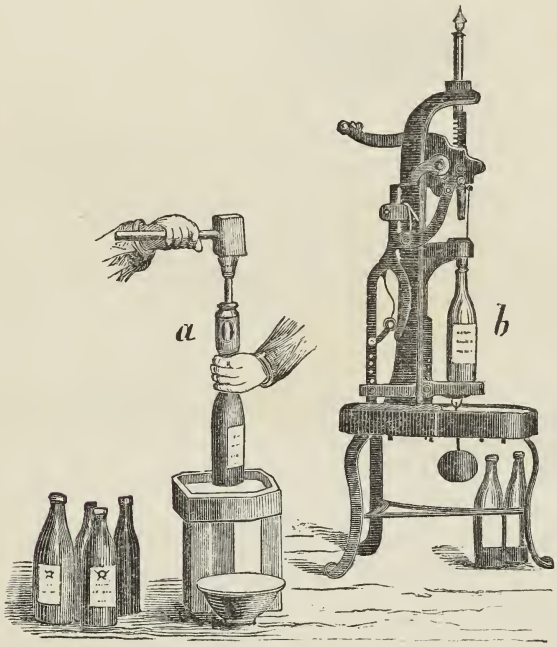
L'imbottigliamento si eseguisce nel modo esposto nella Fig. 26.

I turaccioli sono di Spagna e si preparano per turare le bottiglie, facendoli bollire nell'acqua, e lavandoli ancor caldi, con vino.

Le bottiglie si chiudono con l'uno o l'altro dei macchinismi riprodotti nella Fig. 27, *a*, *b*.

Anche per imbottigliare si procura di scegliere le giornate serene; i mesi di settembre fino a dicembre sono i preferiti per eseguire questa operazione.

Fig. 27.



Prima d'imbottigliare si ha il riguardo, per quanto è possibile, di assicurarsi con esperimenti, che il vino, cangiando dimora, non subisca alterazione veruna. È poi da non dirsi che le bottiglie vengono poste in commercio fornite della capsula, dell'etichetta e di quant'altro necessita al loro finimento (Fig. 28).

Per ultimo, offriamo qui retro un prospetto rappresentante l'analisi chimico-comparata dei vini della Società

Fig. 28.

Enologica e di quelli confezionati e conservati coi sistemi comuni del paese.

ANALISI CHIMICO-INDUSTRIALE

di alcuni vini della Società Enologica Trevisana,

e di alcuni altri fabbricati coi metodi vecchi della Provincia.

Numero progressivo	PROPRIETARIO	DENOMINAZIONE del VINO	ETÀ	DENSITÀ	ACQUA P. %	ALCOOL p. % in peso	ALCOOL p. % in volume	GLUCOSIO P. %
1	Società Enologica Trevisana	Verdiso bianco	1869	0 995	879 52	95 40	120	4 375
2		» »	1870	0 993	886 80	95 00	119	1 944
3		Prosecco »	1870	0 993	877 57	103 30	130	0 814
4		» »	1871	0 991	886 24	95 00	119	1 166
5		Verdiso »	1871	0 992	879 77	99 50	125	2 156
6		Raboso sup. rosso	1869	0 996	868 35	99 50	125	1 400
7		Raboso comune	1869	0 996	878 41	91 40	115	1 900
8		» »	1870	0 996	878 28	95 40	120	1 400
9		Raboso veron. »	1871	0 994	882 73	95 00	119	1 600
10		Treviso »	1871	0 995	876 48	99 50	125	2 333
11	Balbi Valier nob. M. Giulio	Prosecco bianco	1868	0 994	898 61	83 50	105	—
12		» »	1871	0 993	889 54	91 40	115	—
13	Manzoni nobile Luigi	Verdiso »	1870	0 990	890 42	91 40	115	—
14		» »	1871	0 993	890 78	91 40	115	—
15		Raboso sup. rosso	1866	0 997	874 01	100 00	125	—
16		Raboso comune	1869	0 994	887 84	91 40	115	—
17	Rinaldi Conte Oliviero	Vino comune »	1871	0 997	896 61	79 50	100	—
18		» »	1872	0 998	896 50	78 00	98	—

ACIDITA' TOTALE p. %	ACIDI VOLATILI p. %	TANNINO P. %	MATERIE ESTRATTIVE essicate a 120° p. %	CENERI P. %	FERRO SALIFICATO	FOSFORO SALIFICATO	MANGANESE SALIFICATO	*Osservazioni*
5 63	0 44	0 9775	20 22	2 40	quantità appena app.i	quantità molto appr.i	quantità molto appr.i	Nel quantitativo delle materie estrattive è escluso il Glucosio
6 38	0 20	0 9605	16 05	1 95	molto appr.i	apprezzabili	appena app.i	
6 38	0 43	1 3005	18 18	2 20	appena app.i	"	apprezzabili	
5 25	0 16	1 9210	17 43	2 00	apprezzabili	"	appena app.i	
6 38	0 13	1 3005	18 44	2 40	"	"	"	
8 62	0 15	3 2895	30 60	2 60	molto appr.i	molto appr.i	apprezzabili	
8 23	0 19	2 8730	28 10	3 00	"	"	"	
8 25	0 32	2 7030	24 60	2 60	"	"	appena app.i	
6 00	0 27	2 2440	20 40	2 20	"	"	"	
6 75	0 32	2 0570	21 66	2 40	"	apprezzabili	"	
3 60	0 084	1 3220	17 80	1 80	apprezzabili	"	"	Nella cifra rappresentante le materie estrattive è compreso il Glucosio
6 00	0 060	2 6690	19 00	2 00	"	"	"	
8 25	0 180	1 1300	18 00	1 70	"	appena app.i	"	
6 32	0 220	2 3550	17 60	1 50	"	"	"	
0 00	0 190	4 6610	25 80	2 40	molto appr.i	molto appr.i	apprezzabili	
8 65	0 360	3 7100	20 40	2 20	"	"	"	
9 75	0 084	1 2240	23 80	2 20	"	"	appena app.i	
9 60	0 095	1 4410	25 40	2 00	"	"	"	

Riccardo Callegari

sotto la direzione del Prof. A. Carpenè

INDICE

INTRODUZIONE. Cenni sul suolo e sul clima della provincia di Treviso . . . . . *pag.* 5
Condizioni fisiche . . . . . » 33
Popolazione . . . . . » 36
Divisione del suolo sotto l'aspetto agrario . . . . » 37
Coltivatori . . . . . » 39
Le viti . . . . . » 41
Produzione . . . . . » 43
Vitigni . . . . . » 56
Riassunti statistici . . . . . » 68
Confronti . . . . . » 70
Condizioni . . . . . » 75
I vigneti . . . . . » 78
Alcuni dettagli . . . . . » 100
Dei vini trevigiani . . . . . » 122
Della vendemmia . . . . . » 123
Dei vini e del locale per le fermentazioni delle tinaie . » 126
Fabbricazione dei vini neri . . . . . » 127
Fabbricazione dei vini gialli . . . . . » 133
Del vino santo detto vin da bottiglia . . . . . » 138
Adulterazioni dei vini . . . . . » 139
Delle cantine e delle botti . . . . . » 141
La Società Enologica . . . . . » 146
Della vendemmia . . . . . » 150
Della Pigiatura . . . . . » *ivi*
Assaggio del mosto . . . . . » 155
Aereazione del mosto . . . . . » 161
Fermentazione dei vini rossi . . . . . » 164
Fermentazione dei vini bianchi . . . . . » 167
Dalla fermentazione al primo travaso . . . . . » *ivi*
Delle chiarificazioni . . . . . » 173
Della cantina e dei recipienti vinari . . . . . » 175
Imbottigliamento . . . . . » 181
Analisi chimico-industriale 186-187

CARTA ENOGRAFICA

DELLA

PROVINCIA DI TREVISO

In iscala di 1 a 145,500.

VINO

BIANCO		ROSSO	
1	Pignolo.	1	Padovano.
2	Bianchetto.	2	Marzemino.
3	Verdiso.	3	Dolcetto.
4	Raboso.	4	Bassanese
5	Schittoso.	5	Raboso.
6	Materasso.	6	Cenerente.
7	Bianco.	7	Pignolo.
8	Celino.	8	Groppello.
9	Munero.	9	Recandino.
10	Schiavo.	10	Mostaia.
11	Grossero.	11	Schiavo.
12	Boschero.	12	Raboso Veronese.
13	Dall'Occhio.	13	Velentino.
14	Prosecco.	14	Corbino.
15	Rabbioso.	15	Cruino.
16	Marzemino.	16	Lighetto.
17	Bodacco.	17	Schittarolo.
18	Zoccolero.	18	Pellongo.
19	Cavarada.	19	Schiavone.
20	Corbinelo.	20	Pattaresso.
21	Moscatelo.	21	Peseggio.
22	Coatone.		
23	Canero.		
24	Groppello		
25	Codero.		

EGNI CONVENZIONALI

- Posizione del Comune
- Capoluogo del Distretto
- Colline e monti
- Confini fra Comuni
- Strade a Cavalli
- Strada ferrata
- Acque
- Vino giallo
- Vino rosso

I Numeri 2 - 3 indicano essere il vino bianco, come dalla sovrapposta tabella, **Bianchetto** e **Verdiso**.
I Numeri 5 - 7 indicano essere il vino rosso, come dalla tabella stessa, **Raboso** e **Pignolo**. — Similmente vengono indicate le altre varietà di vini.
Le aree dei rettangoli rossi e gialli sono proporzionate alla quantità di produzione in ettolitri; l'*unità di area* è di un millimetro quadrato esprimente la quantità di 50 ettolitri come *minimum*.

Torino Lit. Gardenia e Salussolia

INGEG.re GIUSEPPE CARPENE

AUTHOR

Vianello & Carpene

TITLE

La Vite ed il Vino

DATE

VINTNERS CLUB
655 Sutter Street
San Francisco, CA 94102

Presso lo stesso Editore è uscito:

Manuale di Fisica Pratica

o

Guida alle Ricerche Fisiche Sperimentali

DI

ANDREA Dott. **NACCARI**

Professore incaricato di Fisica tecnologica e Assistente di Fisica nella R. Università di Padova

E

MANFREDO Dott. **BELLATI**

privato Docente d'Introduzione alla Fisica superiore nella stessa Università

L'opera formerà un volume in 8° grande con 38 incisioni in legno, che si pubblica in fascicoli a L. **1. 50** *ognuno.*

NUOVO

Trattato di Chimica Industriale

PER USO DEI

Chimici, Ingegneri, Industriali, Fabbricanti di prodotti chimici, Agricoltori, Medici legali, Manifatture d'arti e mestieri, Scuole Tecniche, ecc.

con riguardo alla Statistica industriale

DI

RODOLFO WAGNER

Traduzione italiana sulla 9ª edizione tedesca

PER CURA DI

ALFONSO COSSA

Professore di Chimica e Direttore della Stazione Sperimentale Agraria di Torino

Con 387 incisioni in legno intercalate nel testo.

L'opera consterà di circa 16 fascicoli al prezzo di L. 1.

Presso lo stesso Editore è uscito:

I Tesori sotterranei dell'Italia

Descrizione Topografica e Geologica
di tutte le località nel Regno d'Italia in cui rinvengonsi Minerali,

ordinata secondo i bacini Idrografici del Paese:
arricchita di Anilisi di Minerali impiegati nelle Arti e nelle Industrie,
di Considerazioni Economiche, Studi Geologici e numerose Note
su tutti gli Argomenti Collaterali.

REPERTORIO D'INFORMAZIONI UTILI

ad uso delle Amministrazioni provinciali e comunali, dei Capitalisti, degli Istituti Tecnici ed in genere di tutti i cultori delle Scienze Mineralogiche

PER

GUGLIELMO JERVIS

Parte Prima — REGIONE DELLE ALPI

Un volume in 8° di pag. 348 con illustrazioni.
Prezzo — L. **10.**

È imminente la pubblicazione della Seconda e Terza Parte:

L'APPENNINO E LE ISOLE

Guida alle Acque minerali d'Italia

COLL'INDICAZIONE

delle Proprietà Fisiche, Chimiche e Mediche delle singole sorgenti

PER CURA DI

GUGLIELMO JERVIS

L'opera formerà tre volumi in 8° con incisioni, carte e vedute litografiche, e sarà divisa in tre Parti, di cui ognuna sarà completa in sè.

È uscita la Prima Parte, **Provincie Centrali**, *al prezzo di L.* **6.**

Sono in preparazione le altre due: **Provincie Settentrionali** *e* **Provincie Meridionali.**

Tip. V. Bona — Torino